CV_KH1106_E23715_LB1.qxd 14.07.2008 11:58 Uhr Seite 1

MIKROWELLE

(DE) (AT) **MIKROWELLE**
Bedienungsanleitung

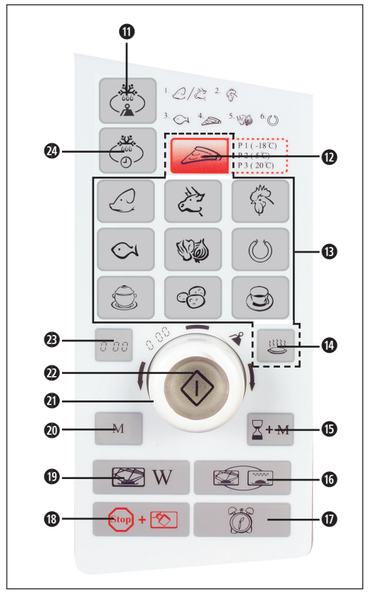
(NL) **MAGNETRON**
Gebruiksaanwijzing

(PT) **MICROONDAS**
Manual de instruções

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1106-07/08-V1

CV_KH1106_E23715_LB1.qxd 14.07.2008 11:58 Uhr Seite 4

KH 1106



IB_KH1106_E23715_DE 14.07.2008 13:18 Uhr Seite 1

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Einleitung	**3**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Lieferumfang	3
Teilebezeichnungen	3
Tasten/Regler des Bedienfeldes	3
Technische Daten	3
Sicherheit	**4**
Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie	4
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation	7
Funkstörungen bei anderen Geräten	7
Gerät aufstellen	7
Bevor Sie beginnen	**8**
Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	8
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	9
Beschreibung von Funktionen	**9**
Uhr einstellen	9
12-Stunden-Modus einstellen	9
24-Stunden-Modus einstellen	9
Küchentimer einstellen	10
Betrieb	**10**
Garen in der Mikrowelle	10
Schnellstart	11
Speicherfunktion	12
Voreinstellungen wählen	12
Automatik-Menü	13
Grill-Funktion	15
Grill/Kombi-Garvorgang	15
Auftauen nach Gewicht	15
Auftauen nach Zeit	16

Abfragefunktionen	16
Kindersicherung	16
Energiesparfunktion	17
Magnetkontroll-Schutzfunktion	17
Signaltonfunktion	17
Reinigung und Pflege	**17**
Entsorgen	**18**
Garantie und Service	**18**
Importeur	**19**
Tipps	**19**
Einfrieren und Auftauen – so geht's ...	19
Garen – so geht's ...	20
Grillen – so geht's ...	23
Rezeptvorschläge	**24**
Pizza	24
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	25
Linsensuppen-Eintopf	25
Blumenkohl mit Käse überbacken	26
Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli	26
Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce	27
Kartoffelgratin	27
Hühnerfrikassee	27
Grüner Hähnchentopf	28
Semmel- oder Speckknödel	28
Helle Sauce	29
Vanillesauce	29
Milchreis	29
Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)	29
Stichwortverzeichnis	**31**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

MIKROWELLE KH 1106

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln gemäß den beschriebenen Vorgehensweisen vorgesehen.
Jede Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.
Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Legende

⚠ ***Achtung!*** *Warnungen vor Beschädigungen am Gerät.*

⚠ ***Gefahr!*** *Warnung vor Verletzungen!*

ⓘ ***Hinweis!*** *Hinweise und Tipps zur Handhabung der Mikrowelle.*

Lieferumfang

Bitte überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen

1 Mikrowelle, Modell KH 1106
1 Drehteller-Ring
1 Drehteller
1 Metallständer für Grillbetrieb
1 Crispy-Pan
1 Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

❶ Lüftungsöffnung
❷ Drehteller
❸ Drehteller-Ring
❹ LED-Anzeige
❺ Bedienfeld
❻ Sicherheits-Türverriegelung
❼ Sichtfenster
❽ Türgriff
❾ Metallständer für Grillbetrieb
❿ Crispy-Pan

Tasten/Regler des Bedienfeldes

⓫ Taste Gewichtsautomatik
⓬ Taste Pizza
⓭ Tastenfeld für voreingestellte Kochfunktionen. Mit den Tasten ⓬ und ⓮ stehen Ihnen insgesamt 11 Kochfunktionen zur Verfügung
⓮ Taste Autoaufwärmen
⓯ Taste Voreinstellungen
⓰ Taste Grill/Kombi
⓱ Taste Küchentimer
⓲ Taste Löschen/Stop
⓳ Taste Leistung
⓴ Taste Speicher
㉑ Drehregler
㉒ Taste Start/Schnellstart
㉓ Taste Uhr
㉔ Taste Auftauen

⚠ *Dieses Symbol auf Ihrer Mikrowelle warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.*

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistungsabgabe	
Mikrowelle:	800 W
Grill:	1000 W
Maximale Leistungsaufnahme	1300 W
Innenraumvolumen:	ca. 20 l
Drehtellerdurchmesser:	270 mm

Sicherheit

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen kann. Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen Gerätefront und Tür und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

⚠ ***Warnung:*** *Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, betreiben Sie die Mikrowelle auf keinen Fall weiter. Lassen Sie sie sofort von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.*

- Versuchen Sie nie das Gerät selber zu reparieren. Durch das Abnehmen des Gehäuses kann Mikrowellenenergie freigesetzt werden. Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind zur Sicherheit elementare Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten, darunter folgende:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ ***Gefahr:*** *Um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Bränden, Verletzungen oder übermäßigem Kontakt mit Mikrowellenstrahlung zu reduzieren:*

Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Anweisungen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Mikrowelle ist speziell für Erhitzen, Kochen, Grillen, oder Trocknen von Nahrungsmitteln konstruiert.
  Sie ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht im Leerzustand.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn Netzkabel/Netzstecker beschädigt sind. Lassen Sie Netzkabel/Netzstecker von qualifiziertem Fachpersonal austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Mikrowelle so auf, dass ein Mindestabstand von 30 cm zu Wänden oder Schränken besteht. Halten Sie die Lüftungsöffnungen immer frei. Die Mikrowelle ist nicht für den Einbau in Küchenschränke konzipiert.
- Benutzen Sie zum Anschließen der Mikrowelle eine 230 V, 50 Hz, Steckdose mit einer 16 A Sicherung. Es wird empfohlen, dass ein eigener Stromkreis die Mikrowelle versorgt.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie die Mikrowelle anschließen sollen, ziehen Sie einen Fachmann zu Rate.
- Die Mikrowelle darf nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit, oder wo sich Feuchtigkeit sammelt, aufgestellt werden.
- Lassen Sie die Mikrowelle nie unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierverpackungen erhitzen.

- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe der Mikrowelle oder der Lüftungsöffnungen auf.
- Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse der Verpackungen der Lebensmittel, die Sie erhitzen wollen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignete Popcorn-Tüten.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht, um mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen zu erhitzen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zur Lagerung von Lebensmitteln oder anderen Dingen.
- Überprüfen Sie die Programmierung, nachdem Sie die Mikrowelle gestartet haben.
- Entfernen Sie unter keinen Umständen das Mikrowellengehäuse.
- Schütten Sie niemals Flüssigkeiten in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen. Sollte doch Flüssigkeit hineingelangen, stellen Sie die Mikrowelle sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie die Mikrowelle von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen.
- Lassen Sie die Lampe im Inneren der Mikrowelle nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Benutzen Sie nur offene Gefäße, damit entstehende Luftblasen entweichen können.
- Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
  - Rühren Sie vor dem Erhitzen die Flüssigkeit um.
  - Stellen Sie, wenn möglich, einen Glasstab in die Flüssigkeit, solange es erhitzt wird.
  - Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden in der Mikrowelle stehen, um unerwartetes aufbrodeln zu vermeiden.
- Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen, oder ähnlichem. Sie können sonst explodieren.
- Halten Sie Kinder von der Mikrowellentür fern, während diese in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie nie die Mikrowellentür, das Mikrowellengehäuse, die Lüftungsöffnungen, Zubehörteile oder das Essgeschirr direkt nach dem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang. Die Teile werden sehr heiß. Lassen Sie vor dem Reinigen die Teile abkühlen.
- Erklären Sie Kindern die sichere Handhabung der Mikrowelle und klären Sie sie über eventuelle Gefahren auf.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Mikrowellentür. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht als Spielzeug.
- Bauen Sie die Mikrowelle nicht um.
- Bewegen Sie die Mikrowelle nicht, während Sie in Betrieb ist.
- Überschreiten sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, die Mikrowellen reflektieren und zu Funkenbildung führen. Stellen Sie keine Blechdosen in die Mikrowelle.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nur, wenn der Grill-Drehteller eingesetzt ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, während diese in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine Plastikbehälter sofort nach einem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang in die Mikrowelle. Das Plastik kann schmelzen.
- Auf der Mikrowellentür oder dem Gehäuse können sich Wassertropfen bilden. Das ist normal und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zu erreichen ist, damit Sie diesen im Notfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von anderen Hitze absondernden Geräten, wie zum Beispiel einem Backofen, auf.

- Reinigen Sie die Mikrowelle nach dem Erhitzen von fetthaltigen Speisen, insbesondere wenn diese nicht abgedeckt waren, gründlich. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Auf den Heizelementen des Grills dürfen sich keine Rückstände, wie zum Beispiel Fett befinden. Dieses könnte überhitzen und sich entzünden.
- Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auf. Das Fett oder Öl kann sich entzünden.
- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme der Mikrowelle, bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.
- Tauchen Sie nie das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängen. Kinder könnten daran ziehen.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen fern. Führen Sie es nicht vor der Mikrowellentür her. Die Hitze kann das Kabel beschädigen.
- Öffnen Sie Dosen, Popcorntüten etc. nach dem Erhitzen immer so, dass die Öffnung von Ihrem Körper weg zeigt. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- Stellen Sie sich nie direkt vor die Mikrowelle, wenn Sie die Tür öffnen. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.

⚠ ***Gefahr:*** *Erlauben Sie Kindern nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung der Mikrowelle, wenn diese angemessene Anweisungen erhalten haben. Die Kinder müssen die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen.*

- Um das Brandrisiko in der Mikrowelle zu minimieren: Behalten Sie, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, die Mikrowelle immer im Auge, da sich die Materialien eventuell entzünden können.
- Entfernen Sie drahthaltige Verschlussklemmen von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie diese in die Mikrowelle legen.
- Sollte Ihnen Rauch auffallen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie das Innere der Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung.
  Lassen Sie keine Papierartikel, Kochutensilien oder Speisen in der Mikrowelle liegen, wenn diese nicht benutzt wird.

⚠ ***Achtung:*** *Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in Luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren und das Gerät beschädigen können.*
Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß.

- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen hervorrufen.
- Eier in der Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie selbst noch nach der Beendigung des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
  Nahrungsmittel mit dicker Schale, wie etwa Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen einstechen.
  Der Inhalt von Babyfläschchen und Babygläschen sollte umgerührt oder geschüttelt werden.

⚠ ***Gefahr:*** *Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um für Babys u. U. lebensgefährliche Verbrennungen zu vermeiden. Kochutensilien können durch die von den erhitzten Speisen abgegebene Hitze heiß werden, so dass sie sich eventuell nur mit Topflappen anfassen lassen. Die Kochutensilien müssen daraufhin geprüft werden, ob sie Mikrowellen geeignet sind.*

⚠ ***Gefahr:*** *Mikrowellenstrahlen sind gefährlich! Lassen Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, nur von geschultem Fachpersonal durchführen.*

⚠ ***Gefahr:*** *Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.*

Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation

Das vorliegende Gerät muss geerdet sein. Dieses Gerät ist nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose anzuschließen. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle versorgt.

⚠ ***Gefahr:*** *Unsachgemäßer Umgang mit dem Erdungsstecker kann das Risiko eines elektrischen Schlages nach sich ziehen.*

ⓘ ***Hinweis:*** *Sollten Sie Fragen zum Erden oder den Anweisungen in Sachen Elektrik haben, fragen Sie eine Elektro- oder Wartungsfachkraft.*

Weder der Hersteller noch der Händler können die Haftung für eine Beschädigung der Mikrowelle oder für Personenschäden übernehmen, die auf eine Nichtbeachtung der Verfahrenshinweise für den Elektroanschluss zurückgehen.

Funkstörungen bei anderen Geräten

Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen. Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen Sie sich mit Hilfe der folgenden Maßnahmen vermindern oder ausschalten:

- Tür und Dichtfläche der Mikrowelle säubern.
- Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
- Mikrowelle an einen anderen Ort stellen als den, an dem der Empfänger steht.
- Entfernen Sie die Mikrowelle vom Empfänger.
- Stecken Sie die Mikrowelle in eine andere Steckdose ein. Mikrowelle und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

Gerät aufstellen

- Wählen Sie eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung des Gerätes lässt.
- Halten Sie zwischen Gerät und den angrenzenden Wänden einen Mindestabstand von 7,5 cm unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker problemlos zugänglich ist, damit er im Fall von Gefahren mühelos erreicht und gezogen werden kann.
- Halten Sie über der Mikrowelle einen Abstand von mindestens 30 cm.
- Entfernen Sie nicht die Füße unter dem Mikrowellengerät.
- Blockieren Sie nicht Lufteinlass- und -auslassöffnungen. Andernfalls kann es zu Beschädigung des Geräts kommen.
- Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs hervorrufen.

- Schließen Sie das Gerät über eine Standard-Haushaltssteckdose an. Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Nennleistungsaufkleber angegebenen Daten übereinstimmen.

⚠ ***Achtung:*** *Stellen Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur Beschädigung des Gerätes und damit auch zum Erlöschen der Garantie führen.*

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eine eventuell auf der Gehäuseoberfläche angebrachte Schutzfolie.

ⓘ ***Hinweis:*** *Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.*

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle

- Ordnen Sie die Speisen wohlbedacht an.
- Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Speisen können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- Versehen Sie die Speisen während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Speisen gleichmäßig gar werden.
- Wenden Sie die Speisen während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller „durch“ sind.
- Große Lebensmittelstücke wie etwa Braten müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Sortieren Sie Lebensmittelteile wie etwa Hackbällchen nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie, und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.

Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- Das ideale Material für einen Mikrowellenherd ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Speise zu erwärmen.
  Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden.
- Verwenden Sie beim Erhitzen in der Mikrowelle keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen.
  Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirr.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen geeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/ -platte	Nein	Ja	Nein
Metallständer	Nein	Ja	Ja
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein
Crispy-Pan	Ja	Nein	Ja

Beschreibung von Funktionen

Uhr einstellen

Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, öffnen Sie die Tür der Mikrowelle einmal. In der LED-Anzeige erscheint „0:00“. Zusätzlich ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Stand-by-Betrieb.

12-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie einmal die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol [🕒] und der 12-Stunden-Modus wird durch „12 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

24-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie zweimal die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol [🕒] und der 24-Stunden-Modus wird durch „24 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ drücken, schaltet das Gerät automatisch in den vorherigen Status zurück.*

Küchentimer einstellen

Die Mikrowelle verfügt über einen Küchentimer, den Sie unabhängig vom Mikrowellenbetrieb einsetzen können.

1. Drücken Sie die Taste ⓱ „Küchentimer“ wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist. In der LED-Anzeige blinkt „0:00“ und das rote Uhren-Symbol [🕒] leuchtet.
2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ㉑ die Zeit ein. Sie können Zeiteinstellungen von 5 Sekunden bis 95 Minuten vornehmen.
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Ein Signalton ertönt und das rote Uhren-Symbol [🕒] blinkt. Die Zeit zählt rückwärts runter.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton mehrmals hintereinander. Drücken Sie die Taste ⓲ „Löschen/Stopp“, damit der Signalton stoppt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Während der Küchentimer läuft, kann die aktuelle Uhrzeit nicht abgelesen werden.*

Betrieb

Sicherheits-Türverriegelung ❻

Ziehen Sie an dem Griff, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das eingestellte Programm oder die Funktion bleibt erhalten. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen und die Taste Start/Schnellstart ㉒ gedrückt wird.

Drehteller ❷

Legen Sie den Drehteller-Ring ❸ mittig in die Mikrowelle. Platzieren Sie den Drehteller ❷ so, dass die Vertiefungen auf der Rückseite des Drehtellers in die drei Fußspangen einrasten. Belassen Sie den Drehteller mit dem Drehteller-Ring ❸ während des Betriebs immer im Gerät. Durch den drehenden Drehteller wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet.

Metallständer/Grill ❾

Verwenden Sie den Metallständer zum Grillen. Stellen Sie einen hitzebeständigen Teller unter den Metallständer. Somit werden Fett- und Essensspritzer aufgefangen.

⚠ ***Achtung:*** *Der Metallständer darf nur auf dem Drehteller benutzt werden. Stellen Sie den Metallständer immer mittig auf den Drehteller. Benutzen Sie zur Entnahme nach dem Grillvorgang Topflappen o. ä.*

Beachten Sie, dass es im Geräteinnenraum sehr heiß sein kann und gehen Sie entsprechend vorsichtig vor.

Crispy-Pan ⓾

Verwenden Sie die Crispy-Pan, um Pizza knusprig zuzubereiten. Stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer.

⚠ ***Achtung:*** *Nach dem Garvorgang ist die Crispy-Pan heiß. Benutzen Sie zur Entnahme Topflappen.*

ⓘ ***Hinweis:*** *Säubern Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen.*

Die Crispy-Pan ist passend für alle handelsüblichen Fertig-Pizzen mit einem Durchmesser von 25,5 cm.

Garen in der Mikrowelle

Wenn Sie die klassischen Grundfunktionen der Mikrowelle (aufwärmen, kochen, garen) verwenden möchten, müssen Sie lediglich die Mikrowellenleistung auswählen und die gewünschte Garzeit einstellen. Zur Wahl stehen Ihnen acht Leistungsstufen von 100 bis 800 Watt, mit einer maximalen Garzeit von 95 Minuten.

1) Leistung auswählen

- Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig.
- **1x** für 800 Watt Leistung.
- **2x** für 700 Watt Leistung.
- **3x** für 600 Watt Leistung.
- **4x** für 500 Watt Leistung.
- **5x** für 400 Watt Leistung.
- **6x** für 300 Watt Leistung.
- **7x** für 200 Watt Leistung.
- **8x** für 100 Watt Leistung.

Die Leistung wird in der LED-Anzeige dargestellt (z. B. P 800 bei 800 Watt Leistung (Power)).

2) Garzeit einstellen

1. Drehen Sie den Drehregler ㉑ zum Einstellen der Garzeit.

Die Stufen für die Einstellungszeit des Drehreglers sind wie folgt:

- von 0 bis 1 Min: in 5-Sek.-Schritten
- von 1 bis 5 Min: in 10-Sek.-Schritten
- von 5 bis 10 Min: in 30-Sek.-Schritten
- von 10 bis 30 Min: in 1-Min.-Schritten
- von 30 bis 95 Min: in 5-Min.-Schritten

Eingabevorgang abbrechen/beenden

Drücken Sie einmal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um einen Eingabevorgang abzubrechen und zu beenden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

3) Garvorgang starten

Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garen. Die Zeit zählt rückwärts runter.

ⓘ ***Hinweis:*** *Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.*

Vorgang unterbrechen (Löschen/Stop)

Sie können einen Vorgang abbrechen, unterbrechen und wieder fortsetzen.

Garvorgang unterbrechen

Drücken Sie einmal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“ um einen Garvorgang zu unterbrechen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang und stoppt die noch verbleibende Zeit. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Garvorgang wieder fortzusetzen.

Garvorgang abbrechen

Drücken Sie zweimal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um einen Garvorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

Garvorgang verlängern/verkürzen

Um die Garzeit während des Garvorganges zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den Drehregler ㉑:

- Drehen Sie nach rechts, verlängert sich die Garzeit um eine Minute.
- Drehen Sie nach links, verkürzt sich die Garzeit um eine Minute.

Um den Garvorgang jeweils um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

ⓘ ***Hinweis:*** *Im Standby-Betrieb sowie während des Auftauvorgangs kann die Zeit nicht mit dem Drehregler verstellt werden.*

Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie unverzüglich für 30 Sekunden (oder länger, bis zu 95 Minuten) bei 100 % Leistung mit dem Garen beginnen.

- Drücken Sie einmal die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garen. Die Zeit zählt rückwärts runter.

Speicherfunktion

Benutzen Sie die Speicherfunktion, wenn Sie bis zu 3 Vorgänge hintereinander ausführen wollen. Bei mehreren Vorgängen müssen Sie, wenn ein Vorgang auch Auftauen beinhalten soll, diesen für den ersten Vorgang einstellen.
Nach Beendigung eines Vorgangs ertönt einmalig der Signalton, anschließend beginnt sofort der nächste Vorgang.

Anwendungsbeispiel
Sie möchten 15 Minuten lang 300 Watt Mikrowellenleistung zum Auftauen + 10 Minuten 600 Watt Mikrowellenleistung zum Garen + 10 Minuten Grillen für das Zubereiten von Speisen nutzen.

1. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-1“.
2. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ sechs mal, um 300 Watt Leistung zum Auftauen einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P300“.
3. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Garzeit (Dauer: 15:00) bei 300 W Leistung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-2“.
5. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ dreimal, um 600 Watt Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P600“.
6. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Garzeit (Dauer: 10:00) bei 600 W Leistung einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-3“.
8. Drücken Sie die Taste ⓰ „Grill/Kombi“ einmal, um die Grillfunktion einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „G-1“.
9. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Grillzeit (Dauer: 10:00) einzustellen.
10. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um die Voreinstellung zu aktivieren.

Voreinstellungen wählen

Sie können mit diesem Programm eine bestimmte Startzeit für das Garen oder Grillen der Speisen vorprogrammieren. Wenn Sie die Einstellungen korrekt vorgenommen haben, startet das Gerät automatisch zur eingestellten Zeit.

ⓘ ***Hinweis:*** *Die Uhr muss eingestellt sein, um die Funktion „Voreinstellungen“ wählen zu können.*

1. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit und die Stundenziffer blinkt auf.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“, nun blinken die Minutenziffern auf.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein: Für den Mikrowellenbetrieb: Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler ㉑ ein.
   Für den Grillbetrieb: Drücken Sie einmal die Taste ⓰ „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein.
6. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Das Uhrensymbol und der Doppelpunkt blinken. Die Mikrowelle startet den Vorgang zur eingestellten Zeit automatisch.

Anwendungsbeispiel:
Es ist 12:30 Uhr. Sie möchten um 12:45 Uhr Ihre Speisen automatisch bei 400 Watt Leistung 10 Minuten erhitzen.

1. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit (12:30), und die Stundenziffer blinkt auf.
2. Drücken Sie erneut die Taste ⓯ „Voreinstellungen“ und stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die Minuten auf „:45“.

3. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ fünf mal, um 400 Watt Leistung einzustellen.
4. Stellen sie mit dem Drehregler ㉑ 10 Minuten Garzeit ein.
5. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den gespeicherten Vorgang zu starten.

Automatik-Menü

Für Speisen, die im Auto-Menümodus zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Es reicht vielmehr aus, wenn Sie eingeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll, sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.

Drücken Sie hierzu die jeweilige Taste, auf der das Kochgut abgebildet ist. Daraufhin muss das Gewicht des Artikels mit dem Drehregler ㉑ eingestellt werden.

Gewicht der Speisen eingeben

Die Gewichtsangabe wird dazu benötigt, die erforderliche Garzeit zu bestimmen.
Nachdem Sie das jeweilige Symbol gedrückt haben, erscheint auf der LED-Anzeige eine Gewichtsangabe in Gramm „g“; bei Vorspeisen die Anzahl der Portionen und für Getränke in „ml“. Mit dem Drehregler ㉑ ändern Sie die jeweiligen Angaben. Sobald das Gewicht der Speisen erscheint, drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige erscheint „Auto-Cook“ [AUTO COOK].

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei einigen Speisen, wie zum Beispiel Rind, Schwein, Geflügel und Wurst ist es erforderlich nach ca. 2/3 der Kochzeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

1. Drücken Sie die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um den Garvorgang zu unterbrechen und wenden Sie die Speisen.
2. Schließen Sie zum Weiterkochen wieder die Tür. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen. Achten Sie beim Wenden jedoch darauf, beim Umgang mit den sehr heißen Speisen in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu sein.*

Folgendes Gewicht der verschiedenen Lebensmittel kann die Mikrowelle garen:

Lebens-mittel	Sym-bol	Gewicht	wenden nach...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Schwein		200 – 1500 g	2/3 der Garzeit
Rind		200 – 1500 g	2/3 der Garzeit
Geflügel		400 – 1400 g	2/3 der Garzeit
Fisch		200 – 1200 g	-
Gemüse/ Obst		100 – 1000 g	-
Wurst		100 – 500 g	2/3 der Garzeit
Kartoffeln		100 – 800 g	-
Getränke		200 – 500 ml	-
Vorspeise		1 – 2 Portionen	-
Autoauf-wärmen		300 – 700 g	-

ⓘ ***Hinweis:*** *Der Signalton ertönt zweimal, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

Anwendungsbeispiel 1:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 400 g Gemüse oder Obst garen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Gemüse/Obst".
2. Wählen Sie mit dem Drehregler ㉑ „400 g".
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Anwendungsbeispiel 2:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 300 ml Wasser erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Getränke".
2. Wählen Sie mit dem Drehregler ㉑ „300 ml".
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Anwendungsbeispiel 3:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Vorspeise erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Vorspeise".
2. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Pizza backen in der Crispy-Pan
Mit der „Crispy-Pan" können Sie knusprige Pizza in der Mikrowelle zubereiten. Hierfür dient die Taste ⑫ „Pizza". Drücken Sie die Taste ⑫ „Pizza":

- einmal für tiefgefrorene Pizza, Temperatur ca. -18 Grad/Gewicht 150 g – 450 g („P-1" erscheint in der LED-Anzeige).
- zweimal für gekühlte Pizza, Temperatur ca. 5 Grad, Gewicht 150 g – 450 g („P-2" erscheint in der LED-Anzeige).
- dreimal für frische Pizza, Temperatur ca. 20 Grad, Gewicht 700 g – 900 g („P-3" erscheint in der LED-Anzeige).

Anwendungsbeispiel:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Pizza garen wollen:

1. Drücken Sie Taste ⑫ „Pizza" einmal. In der LED-Anzeige erscheint „P-1". („P-2", „P-3" bei zweimal bzw. dreimal drücken).

2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um das Gewicht der Pizza einzustellen.
3. Legen Sie die Pizza in die Crispy-Pan ⑩ und stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer ⑨ mittig auf den Drehteller ❷ in die Mikrowelle.
4. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Grillvorgang zu starten. In der LED-Anzeige wird die Zeit angezeigt.

Grill-Funktion

Die Grill-Funktion können Sie für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Würstchen oder Hähnchenteile verwenden. Sie eignet sich auch hervorragend für überbackene Sandwiches, Gratins und zum Aufbacken von knusprigen Brötchen.
Benutzen Sie zum Grillen immer den Metallständer ⑨. So erzielen Sie ein optimales Grillergebnis.

1. Drücken Sie einmal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren.
   In der LED-Anzeige erscheint das rote Symbol für die Grill-Funktion und G-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi-Garvorgang

Diese Funktion vereint die Grill-Funktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Während des Kombinationsvorgangs wird eine bestimmte Zeit für Kochen und die übrige Zeit für Grillen automatisch und in einem Vorgang ausgeführt. Den Umschaltzeitpunkt des Gerätes können Sie durch ein leises Klicken wahrnehmen.

Grill/Kombi 1

Bei der Grill/Kombi 1 beträgt die Mikrowellenleistung 36 % und die Grill-Leistung 64 % der Garzeit. Dies ist z. B. geeignet für Fisch, Kartoffeln oder Gratins.

1. Drücken Sie zweimal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 1 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen das rote Symbol für Mikrowellenbetrieb und Grill-Funktion sowie C-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi 2

Bei der Grill/Kombi 2 beträgt die Mikrowellenleistung 55 % und die Grill-Leistung 45 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Puddings, Omelettes oder Geflügelgerichte.

1. Drücken Sie dreimal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 2 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Grill-Funktion sowie C-2.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Auftauen nach Gewicht

Mit dieser Funktion können Sie problemlos Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden nach Eingabe des Gewichts automatisch errechnet und eingestellt.

1. Drücken Sie die Taste ⑪ „Gewichtsautomatik“:
   – einmal, wenn Sie Fleisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF1“),
   – zweimal, wenn Sie Geflügel auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF2“),
   – dreimal, wenn Sie Fisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF3“),
   – viermal, wenn Sie Pizza auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF4“),
   – fünfmal, wenn Sie Gemüse auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF5“),

– sechsmal, wenn Sie Wurst auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF6“).

Zusätzlich erscheinen in der LED-Anzeige die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.

2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ㉑ das Gewicht des Auftaugutes in Gramm ein (in der LED-Anzeige erscheint [9]). Sie können für die verschiedenen Lebensmittel folgenden Gewichtsbereich einstellen:

Fleisch:	100 bis 2300 g
Geflügel:	100 bis 4000 g
Fisch:	100 bis 1000 g
Pizza:	150 bis 900 g
Gemüse:	100 bis 600 g
Wurst:	100 bis 500 g

3. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs nach Gewicht die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftauen. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei einigen Speisen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Wurst ist es erforderlich nach einiger Zeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

1. Drücken Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“, öffnen Sie dann die Tür und wenden Sie die Speise.
2. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Der Auftauvorgang wird fortgesetzt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton einige Zeit ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Auftauen.*

Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie die Taste ㉔ „Auftauen“. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Auftauzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Auftauvorgang zustarten. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftauen. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

Abfragefunktionen

Uhrzeit während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 Sekunden die Uhrzeit.

Leistungsstufe während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste ⑲ „Leistung“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 Sekunden die aktivierte Leistungsstufe.

Kindersicherung

Schalten Sie diese Einstellung ein, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme der Mikrowelle durch Kleinkinder und andere nicht mit der Bedienung vertraute Personen zu verhindern.

Das Symbol für die Kindersicherung erscheint in der LED-Anzeige, und das Gerät kann solange, wie diese Funktion aktiviert ist, nicht in Betrieb genommen werden.

Einstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt zunächst ein Signalton, anschließend erscheint das Symbol für die Kindersicherung in der LED-Anzeige.

Ausstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ erneut für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung erlischt.

Energiesparfunktion

Sie können die Energiesparfunktion einschalten, wenn Sie die Mikrowelle nicht benutzen wollen.

Energiesparfunktion einschalten

Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste ㉓ "Uhr" für drei Sekunden. Die LED-Anzeige erlischt und die Energiesparfunktion ist aktiviert.

Energiesparfunktion ausschalten

Sobald eine beliebige Taste gedrückt wird, schaltet die Mikrowelle in den Standby-Betrieb und die Uhr wird angezeigt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Die Uhr läuft trotz der Energiesparfunktion weiter.*

Magnetkontroll-Schutzfunktion

Wenn die Mikrowellenfunktion 30 Minuten oder länger bei Leistungsstufe 100 % ununterbrochen in Betrieb gewesen ist, wird die Leistungsstufe der Mikrowelle automatisch auf 80 % reduziert. Dies erfolgt sowohl bei aktivierter Speicherfunktion, als auch in einem anderen Status.

Signaltonfunktion

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt 5 x ein langer Signalton.

ⓘ ***Hinweis:***

- *Wenn Sie eine Taste gedrückt haben und eine gültige Funktion aktiviert haben, ertönt ein langer Signalton. Wenn Sie hingegen eine ungültige Taste/Funktion gewählt haben erfolgt kein Signalton.*
- *Wenn Sie nach erfolgter Einstellung des Garbetriebs 5 Minuten lang nicht die Taste „Start/Schnellstart" gedrückt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Betrieb (Uhrzeit wird angezeigt) zurück.*

Reinigung und Pflege

Schalten Sie vor dem Säubern die Mikrowelle ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Halten Sie das Innere der Mikrowelle stets sauber.
- Sollten Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden der Mikrowelle haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, sollte die Mikrowelle stärkere Verschmutzungen aufweisen.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Reinigungssprays und anderen scharfen Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Türoberfläche hervorrufen können.
- Säubern Sie die Außenwände mit einem feuchten Tuch.
- Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Innern der Mikrowelle zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser in die Lüfteröffnungen einsickern.
- Entfernen Sie regelmäßig Spritzer oder Verunreinigungen. Reinigen Sie Tür, Sichtfenster beidseitig, Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Sollte sich in oder um die Außenseite der Gerätetür Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- Reinigen Sie auch den Drehteller regelmäßig. Spülen Sie die Platte in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie Drehteller-Ring und Gerätetür ebenfalls regelmäßig, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung vorzubeugen. Wischen Sie einfach den Boden der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab. Den Drehteller-Ring können Sie auch in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen. Achten Sie darauf, wenn Sie den Drehteller-Ring zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums entfernen, diesen wieder korrekt einzusetzen.

- Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel mit einer Tasse Wasser, Saft und Haut einer Zitrone gefüllt in die Mikrowelle. Erhitzen Sie diese für 5 Minuten. Gründlich abwischen und mit einem weichen Lappen trockenreiben.
- Reinigen Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Tipps

Einfrieren und Auftauen – so geht's...

Die Mikrowelle ist ein ideales Gerät, um Tiefkühlkost gleichmäßig und schnell aufzutauen. Dabei sind die Wahl der Wattleistung, Auftau- und Standzeiten abhängig von der Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel.
Mikrowellen dringen immer von außen nach innen in die Lebensmittel ein. Deshalb lassen sich besonders große Stücke nicht bis in die Mitte hinein auftauen, da sonst die äußeren Schichten bereits angaren könnten.
Richtiges Auftauen beginnt bereits beim Einfrieren. Gehen Sie überlegt vor und portionieren Sie die Mengen möglichst klein, flach und Ihrem Haushalt angepasst. Berücksichtigen Sie dabei auch die Größe der verschiedenen Schüsseln oder Teller, mit denen Sie die Tiefkühlkost später in der Mikrowelle auftauen wollen.
In der nachfolgenden Auftautabelle sind die Auftauzeiten einiger gängiger Lebensmittel zusammengefasst. Sie finden dort neben Zeit- und Mengenangaben auch eine so genannte „Standzeit". Sie dient als Temperaturausgleichszeit, während der die verbliebene Wärme der aufgetauten Schichten in die Mitte zu den ggf. noch gefrorenen Schichten geleitet wird. Belassen Sie die Tiefkühlkost während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.
Bei den genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen. Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren der Lebensmittel.

Benutzen Sie die integrierten Auftaufunktionen. Siehe Kapitel „Auftauen nach Gewicht" und „Auftauen nach Zeit".

Lebensmittel	**Brötchen**
Gewicht/Menge	50 g/2 Stck.
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Stand-Zeit	--
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	**Brot**
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	8 – 10 Min.
Stand-Zeit	10 – 20 Min.
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	**Sahnetorte**
Gewicht/Menge	400 – 800 g
Auftau-Zeit	8 – 12 Min.
Stand-Zeit	90 – 120 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Torte nur an

Lebensmittel	Butter
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Stand-Zeit	20 – 30 Min.
Hinweise/Tipps	entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Butter auf einen Teller

Lebensmittel	Käse (Stück)
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	5 – 6 Min.
Stand-Zeit	60 – 90 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie das Stück einmal nach der halben Zeit

Lebensmittel	Wurstaufschnitt
Gewicht/Menge	200 g
Auftau-Zeit	ca. 3 Min.
Stand-Zeit	10 – 15 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie den Aufschnitt nach der halben Zeit, Scheiben vor Standzeit vorsichtig mit Messer trennen

Lebensmittel	Erdbeeren
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 8 Min.
Stand-Zeit	5 – 10 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Erdbeeren oder anderes Obst in einer Schale mit Deckel auf. Rühren Sie nach der halben Zeit einmal vorsichtig um

Lesen Sie zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch bitte das Kapitel „Auftauen nach Gewicht".

Garen – so geht's ...

- Verwenden Sie zum Garen von Lebensmitteln immer (sofern nicht anders angegeben) eine Mikrowellen geeignete Form mit Deckel. Die Garangaben beziehen sich auf Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur. Tauen Sie zu garende Lebensmittel zunächst auf.

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei tiefgekühltem Gemüse (-18 °C, ca. 100 – 1000 g) kann die Auftauzeit zwischen 5 und 15 Minuten betragen. Richten Sie sich ggf. nach den Verpackungsangaben. Bereiten Sie Gemüse entsprechend vor, indem Sie es waschen und putzen.*

Zubereitungshinweise sind wichtig

- Beachten Sie unbedingt die unterschiedlichen Zubereitungshinweise. Während einige Lebensmittel eine Flüssigkeitszugabe (bei Gemüse in der Regel pro 100 g 1 – 2 Esslöffel) benötigen, wird z. B. bei Gemüsegurken, Gemüsezwiebeln, Pilzen und Spinat keine Flüssigkeit zugegeben. Andere Lebensmittel hingegen müssen zwischendurch mindestens einmal umgerührt werden.

Standzeiten beachten

- Besonders wichtig ist, wie schon beim Auftauen, die sogenannte „Standzeit". Der Temperaturausgleich und das damit verbundene Nachgaren sollte immer 5 bis 10 Minuten betragen.
- Belassen Sie die Lebensmittel während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.
- Gemüse können Sie nach der Standzeit würzen oder ggf. noch etwas Butter hinzufügen.
- Orientieren Sie sich bei Schalengerichten oder tiefgekühlten Fertiggerichten an den auf der Verpackung angegebenen Zeiten für die Zubereitung in der Mikrowelle.
- Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind nur als Anhaltswerte zu verstehen.

Lebensmittel	**Salzkartoffeln**
Gewicht/Menge	250 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	möglichst gleich große Stücke – direkt nach der Garzeit das Wasser abgießen

Lebensmittel	**Nudeln**
Gewicht/Menge	125 g
Zugabe Flüssigkeit	600 ml Wasser
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	zuerst bei 800 W das Wasser aufkochen (ca. 7 Min.), Nudeln hinzugeben und ohne Deckel garen

Lebensmittel	**Reis**
Gewicht/Menge	100 g
Zugabe Flüssigkeit	300 ml Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 – 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Ausquellzeit ist abhängig von der Reisart. Naturreis benötigt länger

Lebensmittel	Blumenkohl
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	4 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 – 7 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Werte gelten auch für Broccoli

Lebensmittel	Erbsen
Gewicht/Menge	300 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 – 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	- -

Lebensmittel	Spinat
Gewicht/Menge	500 g
Zugabe Flüssigkeit	- -
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie etwas Sahne an den Spinat

Lebensmittel	Pilze/Champignons
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	- -
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 – 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie vor dem Garen etwas Butter dazu

Lebensmittel	Fischfilet
Gewicht/Menge	400 – 600 g
Zugabe Flüssigkeit	siehe Hinweis
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 8 – 12 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie pro 100 g Fisch 1 EL Wasser, Zitrone, Brühe oder Wein hinzu

Grillen – so geht's ...

- Verwenden Sie für alle Grillvorgänge den Metallständer ❾. Stellen Sie zusätzlich einen großen hitzebeständigen Teller unter den Metallständer ❾. Dadurch werden Bratensaft/Fett, Sud und Verschmutzungen durch Essensspritzer aufgefangen.
- Die Grill-Funktion ist z. B. geeignet für dünne Scheiben Fleisch, Fisch, Frikadellen, Schaschlik, Würstchen oder Hähnchenteile. Auch Toastbrot oder Brötchen lassen sich mit dem Grill aufbacken (lesen Sie hierzu auch unter „Tipps") und überbackene Toasts (z. B. Hawaii) herstellen.
- Sie können die Grill-Funktion direkt anwählen oder aber einige Lebensmittel über die Schnellwahltasten mit den Menübildern anwählen.
- Für einige Lebensmittel bzw. deren Art der Zubereitung bietet sich auch ein kombinierter Vorgang aus Garen und Grillen an. Bei den beiden möglichen Funktionen werden dabei Gar- und Grillzeit automatisch in entsprechender Dauer durchgeführt. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Grill/Kombi-Garvorgang".
- Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie grillen möchten genau so vor wie gewohnt. Entschuppen Sie also beispielsweise Fisch zunächst und nehmen Sie ihn aus. Reiben Sie Geflügel mit Gewürzen ein und garen Sie Hähnchenschenkel immer zuerst von der Hautseite.
- Wenden Sie die Lebensmittel nach der ersten genannten Garzeit.
  Der genannte Wert 1 entspricht der Zeit für die erste Seite, Wert 2 für die zweite, nachfolgende Seite.

ⓘ ***Hinweis:*** *Geben Sie die beiden Zeiten für die erste und zweite Seite unbedingt getrennt ein.*

Bei den nachfolgend genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen. Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren (wie z. B. Temperatur, Form) der Lebensmittel.

Lebensmittel	**2 Putensteaks 400 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 10 Min.

Lebensmittel	**2 Hähnchenschenkel 500 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 8 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 7 Min.

Lebensmittel	**2 Schaschliks 400 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 12 Min.

Lebensmittel	2 Forellen 400 g
Funktion	Kombi 2
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 8 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 7 Min.

Lebensmittel	4 Frikadellen 600 g
Funktion	Kombi 2
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 8 Min.

Lebensmittel	2 Nackenkotelettes 600 g
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 15 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 13 Min.

Geeignetes Geschirr
Verwenden Sie zum Auftauen, Garen etc. immer Mikrowellen geeignete Formen oder Schalen. In den meisten Fällen bieten sich zum Garen entsprechende Glasformen an. Schaffen Sie sich möglichst Mikrowellengeschirr in unterschiedlichen Größen mit Deckel an.

Brötchen knusprig aufbacken
Sie können mit der Grill-Funktion Ihrer Mikrowelle aufgetaute Brötchen knusprig aufbacken. Feuchten Sie die Brötchen vor dem Aufbacken mit etwas Wasser an. Backen Sie die Brötchen je nach Menge und Art ca. 2 Minuten auf. Damit die Brötchen auch von innen „ofenfrisch" werden empfehlen wir, nach dem ersten Grillvorgang die Brötchen aufzuschneiden und erneut für eine Minute zu backen, dann zu wenden und noch eine Minute zu backen.

Rezeptvorschläge

Pizza

Zutaten:
300 g Fertigteig
200 g passierte Tomaten
150 g Belag (nach belieben, z. B.
Schinken, Salami, Pilze)
50 g geraspelter Käse
Gewürze: Basilikum, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Bearbeiten Sie den Teig nach Angaben des Herstellers. Rollen Sie den Teig in Größe der Crispy-Pan aus. Fetten Sie die Crispy-Pan leicht und legen Sie den Pizzaboden darauf. Stechen Sie einige Löcher in den Teig. Verteilen Sie die Tomaten mit den Gewürzen auf dem Pizzaboden. Legen Sie den gewünschten Belag darauf. Zum Schluss bedecken Sie die Pizza mit Käse. Stellen Sie die Pizza auf den Metallständer mittig auf den Drehteller und backen Sie mit der Einstellung „frische Pizza" (P-3).

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Zutaten für 4 Portionen:
300 g Zwiebeln
30 g Butter, Salz, weißer Pfeffer,
500 ml Instant-Fleischbrühe
125 ml Weißwein trocken
2 Scheiben getoastetes Brot
2 Scheiben Gouda jung

Zubereitung:
Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in Ringe. Gemeinsam mit Butter und Pfeffer in eine Mikrowellen geeignete Schale geben, die Fleischbrühe dazu gießen und mit Deckel bei 800 Watt ca. 12–15 Minuten garen. Fügen Sie anschließend den Weißwein hinzu und schmecken Sie entsprechend ab. Schneiden Sie nun das getoastete Brot in kleine Würfel.
Verteilen Sie die Zwiebelsuppe in 4 Suppentassen und verteilen Sie die Brotwürfel darauf. Legen Sie oben auf jeweils eine halbe Scheibe Käse.
Stellen Sie die 4 Tassen auf den Drehteller und überbacken Sie die Suppe mit der Grill-Funktion ca. 10 Minuten.

Linsensuppen-Eintopf

Zutaten:
200 g getrocknete Linsen
50 g durchwachsener Speck
125 g Schweinebauch
1 Bund Suppengrün
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
250 g Kartoffeln
2 geräucherte Kochwürste
Gewürze: Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung:
Lassen Sie die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
Putzen und waschen Sie das Suppengrün und schneiden Sie es klein. Das Fleisch und den Speck würfeln. Geben Sie die abgetropften Linsen zusammen mit 500 ml Wasser sowie dem Fleisch, Speck, Suppengrün und dem Lorbeerblatt in eine Mikrowellen geeignete Schale.
Mit Deckel bei 600 Watt 10–12 Minuten angaren. Schälen, waschen und würfeln Sie inzwischen die Kartoffeln und schneiden Sie die Kochwürste in Scheiben. Die Kartoffelstücke und die Wurstscheiben zum Eintopf geben und gut vermengen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 18 Minuten garen. Danach mit den Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl mit Käse überbacken

Zutaten:
500 g geputzter Blumenkohl
250 ml Wasser
Salz
1 EL Speisestärke
2 Eiweiß
2 Eigelb
1 Becher Sahne (200 ml)
2 EL Schnittlauchröllchen,
1 Prise Cayenne Pfeffer
150 g roher Schinken (mager)
50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:
Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und geben Sie ihn mit 250 ml Wasser und Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt ca. 5 Minuten angaren. Anschließend den Sud abgießen und auffangen. Rühren Sie nun die Speisestärke in der Sahne an und geben Sie sie zum Sud. Bei voller Leistung von 800 Watt ca. 2 bis 3 Minuten unter mehrmaligem Umrühren aufkochen lassen.
Die Eigelb, Schnittlauch und den Cayennepfeffer hinzu fügen, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
Geben Sie nun den Blumenkohl und den Schinken (in Streifen) in eine flache Auflaufform, dann die Sauce darüber gießen und mit dem Käse bestreuen. Mit der Grill/Kombi „C-1" bei 500 Watt 18 – 22 Minuten garen und überbacken.

Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli

Zutaten:
150 g Makkaroni, 500 ml Wasser
1 TL Salz, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
20 g Butter, 300 g Gehacktes „halbhalb"
1 Paket Tomatenpüree mit Kräutern (ca. 350 g)
400 g Brokkoli, 4 EL Wasser
1 Becher Schmand (200 g)
150 g Goudascheiben mittelalt
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Geben Sie 500 ml Wasser mit 1 Teelöffel Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale mit Deckel und bringen Sie es bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10 Minuten zum Kochen. Dann die Makkaroni hinzu geben und bei 600 Watt 3 – 5 Minuten und bei 300 Watt ca. weitere 3 – 5 Minuten garen. Anschließend in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehe mit der Butter in einer Mikrowellen geeignete Schale bei 600 Watt ca. 4 – 5 Minuten dünsten. Geben Sie dann das Hack und das Tomatenpüree hinzu – alles für weitere 8 – 10 Minuten bei 600 Watt garen. 3/4 Becher Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Waschen und putzen Sie den Brokkoli und geben Sie ihn mit 4 Esslöffel Wasser in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 800 Watt ca. 5 Minuten vorgaren und anschließend abtropfen lassen. Die Makkaroni, Gemüse und Hacksauce in eine Auflaufform geben und vermengen. Verteilen Sie das restliche 1/4 Schmand darüber und belegen Sie alles mit den Käsescheiben. Mit der Grill/Kombi „C-2" bei 500 Watt ca. 16 – 18 Minuten garen und überbacken.

Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce

Zutaten:
4 Schweinefilets à ca. 150 g
350 g weiße Champignons
150 g gewürfelter Speck
2 Becher Sahne (400 ml)
2 EL Tomatenmark
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:
Würzen Sie die Schweinefilets und geben Sie sie in eine flache Auflaufform. Die Champignons putzen, halbieren und mit dem Speck zu den Filets in die Auflaufform geben.
In einer Mikrowellen geeigneten Schale die Sahne, Tomatenmark und Paprika verrühren und bei 600 Watt ca. 5 – 6 Minuten aufkochen lassen.
Anschließend geben Sie diese Sauce über die Filets.
Mit der Grill/Kombi „C-2" bei 300 Watt ca. 20 – 22 Minuten garen und überbacken.

Kartoffelgratin

Zutaten:
1000 g Kartoffeln
Fett (zum Einfetten der Auflaufform)
2 EL Paniermehl
1 Becher Sahne (200 ml)
50 g geriebener Emmentaler
Butter (-flöckchen)
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Schneiden Sie nach dem Schälen und Waschen die Kartoffeln in dünne Scheiben und würzen Sie sie.
Fetten Sie eine Auflaufform ein, schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein und gießen Sie die Sahne darüber.
Abschließend mit dem Käse und Paniermehl bestreuen und die Butterflöckchen oben aufsetzen.
Mit der Grill/Kombi „C-1" bei 500 Watt ca. 20 Minuten gratinieren.

Hühnerfrikassee

Zutaten:
1 Hähnchen (ca. 1000 g)
300 g Champignons
500 g Spargel
250 ml Instant-Fleischbrühe
100 ml Sahne
2 Pakete helle Sauce (Instant)
1 EL Weißwein
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Bestreuen Sie das Hähnchen mit Salz und geben Sie es in eine Mikrowellen geeignete Schale.
Mit Deckel bei 800 Watt ca. 16 – 18 Minuten garen.
Die Champignons putzen und halbieren, den Spargel schälen und in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Entfernen Sie von dem gegarten Hähnchen Haut und Knochen und schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke.
Geben Sie die Fleischbrühe, Hähnchenfleisch, Spargel und die Champignons in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 13 – 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Nun die Sahne und das Saucenpulver einrühren und bei 600 Watt weitere ca. 5 – 6 Minuten aufkochen lassen. Schmecken Sie abschließend mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Grüner Hähnchentopf

Zutaten:
400 g Hähnchenbrustfilet
1 kleine Zucchini
1 kleine grüne Paprika
125 ml Instant-Hühnerbrühe
200 g Lauch
150 g Kohlrabi
150 g Staudensellerie
2 EL Crème fraîche
50 g Kräuterfrischkäse

Zubereitung:
Putzen und waschen Sie das Gemüse. Lauch in Ringe, Kohlrabi und Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In einer Mikrowellen geeigneten Form mit Deckel bei 600 Watt ca. 6 – 8 Minuten dünsten. Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet klein, Zucchini in halbe Scheiben und Paprika würfeln und zusammen mit der heißen Hühnerbrühe zu den übrigen Zutaten in die Form geben. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 12 – 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen. Anschließend Crème fraîche und den Kräuterfrischkäse einrühren.

Semmel- oder Speckknödel

Zutaten für 4 Knödel:
4 Weizenbrötchen
1/2 TL Salz
150 ml Milch
40 g Butter
3 Eier
2 – 3 EL Paniermehl
2 – 3 EL gehackte Petersilie
30 g gewürfelter Schinkenspeck (für Speckknödel)

Zubereitung:
Schneiden Sie die Brötchen klein und bestreuen Sie sie mit Salz. Erhitzen Sie die Milch in einer Mikrowellen geeigneten Form (bei 800 Watt ca. 2 – 4 Minuten), gießen Sie sie anschließend über die Brötchen und lassen Sie alles ca. 15 Minuten stehen.
Die Butter und Eier schaumig schlagen, die eingeweichten Brötchen zusammen mit Paniermehl und der Petersilie zufügen und alles gut zu einem Teig verkneten (Hinweis: für Speckknödel den gewürfelten Schinkenspeck mit unterkneten).
Feuchten Sie Ihre Hände an und formen Sie 4 gleich große Knödel, die Sie anschließend kurz in kaltes Wasser tauchen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 6 – 8 Minuten garen, danach sind die Knödel servierfertig.

Helle Sauce

Zutaten:
40 g Mehl
30 g Butter
250 ml Instant-Brühe
250 ml Milch
Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:
Geben Sie Mehl, Butter, die heiße Brühe und Milch in eine Mikrowellen geeignete Form, gut vermischen und bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 4 – 5 Minuten unter zwischendurch kräftigem Umrühren ankochen. Dann bei nur 300 Watt ca. weitere 4 – 5 Minuten kochen.
Erneut gut umrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Vanillesauce

Zutaten:
250 ml Milch
Mark von einer 1/2 Vanilleschote
1 Becher Sahne (250 ml)
2 EL Speisestärke
3 EL Zucker
1 Eigelb

Zubereitung:
Verrühren Sie die Milch, Vanillemark, Sahne, Speisestärke und Zucker in einer Mikrowellen geeigneten Form. Bei 800 Watt ca. 4 – 5 Minuten aufkochen lassen, zwischendurch einmal umrühren. Rühren Sie die fertige Sauce gut durch und binden Sie sie mit Eigelb.

Milchreis

Zutaten:
250 g Milchreis
1 Liter Milch
1 TL Butter
40 g Zucker, Zimt und Zucker (zum Bestreuen) oder Obstkompott
Gewürz: Salz

Zubereitung:
Geben Sie den Milchreis, Milch, eine Prise Salz, Butter und den Zucker in eine große Mikrowellen geeignete Form. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10 – 12 Minuten zum Kochen bringen, dann umrühren und bei nur 100 Watt ca. 20 – 22 ausquellen lassen. Danach noch einige Minuten stehen lassen, anschließend durchrühren und je nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen oder Obstkompott zugeben.

Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)

Zutaten:
250 g tief gefrorene Erdbeeren
250 g tief gefrorene Himbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Zubereitung:
Rühren Sie zunächst die Speisestärke in 3 EL Wasser an. Geben Sie die Früchte in eine Mikrowellen geeignete Form und mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 6 – 8 Minuten auftauen und erhitzen. Zerdrücken Sie anschließend die Früchte etwas und geben Sie den Vanillezucker, Zucker und die angerührte Speisestärke hinzu. Gut durchgerührt mit Deckel bei 600 Watt in ca. 6 – 8 Minuten fertig garen. Abschließend die Grütze in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.
Servieren Sie die Grütze doch mit der beschriebenen Vanillesauce ...

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Stichwortverzeichnis

12-Stunden-Modus 9
24-Stunden-Modus 9
Auftauen nach Gewicht 15
Autoaufwärmen 3
Automatik-Menü 13
Blumenkohl 22, 26
Brot 25
Brötchen 15, 23, 24, 28
Butter 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29
Crispy-Pan 3, 14, 15, 18, 24
Drehregler 3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Drehteller 3, 5, 15, 17, 24, 25
Drehteller-Ring 3, 17
Energiesparfunktion 17
Erbsen 22
Erdbeeren 29
Fisch 15, 16, 20, 22, 23
Fischfilet 22
Forellen 24
Frikadellen 15, 23, 24
Garvorgang 11, 13, 15, 23
Garzeit 8, 10, 11, 12, 13, 15, 21, 22, 23
Geflügel 13, 15, 16, 20, 23
Getränke 13
Gewicht der Speisen 13
Gewichtsautomatik 3
Grill-Funktion 12, 15, 23, 24, 25
Grill/Kombi 3, 15, 26, 27
Hähnchenschenkel 23
Kartoffeln 5, 6, 15, 25, 27
Käse 24, 25, 26, 27
Kindersicherung 16
Kochgeschirr 9
Kochutensilien 6, 7
Küchentimer 3, 10
Leistung 3, 11, 12, 13, 15, 21, 22, 26, 29
Löschen/Stop 3, 11
Magnetkontroll-Schutzfunktion 17
Metallständer 3, 15, 23, 24
Mikrowellenleistung 10, 12, 15
Mikrowellenstrahlen 7
Mikrowellenstrahlung 4
Nackenkotelettes 24
Nudeln 21
Pilze 22, 24
Pizza 3, 14, 15, 16, 24
Reinigung und Pflege 17
Reis 21
Rezeptvorschläge 24, 30
Rind 13
Salzkartoffeln 21
Schaschlik 23
Schnellstart 3, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Schwein 13
Signaltonfunktion 17
Speicher 3
Speicherfunktion 12, 17
Spinat 21, 22
Standzeiten 19, 21
Start/Schnellstart 3
Taste Auftauen 3
Tasten/Regler des Bedienfeldes 3
Teilebezeichnungen 3
Tiefkühlkost 19
Uhr 3, 9, 12, 17
Voreinstellungen 3, 12
Vorspeise 14
Wurst 13, 16, 25

INHOUDSOPGAVE BLADZIJDE

Inleiding	**35**
Correcte aanwending	35
Inhoud van de verpakking	35
Onderdeelnamen	35
Toetsen/regelknoppen van het bedieningsgedeelte	35
Technische gegevens	36
Veiligheid	**36**
Voorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolfenergie te voorkomen.	36
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	36
Aardingsvoorschriften/installatie volgens voorschriften	39
Interferentiestoringen bij andere apparatuur	39
Apparaat plaatsen	39
Voordat u begint	**40**
Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven	40
Maak van passend kookgerei gebruik	41
Beschrijving van de functies	**41**
Klok instellen	41
12-uursweergave instellen	41
24-uursweergave instellen	41
Eierwekker instellen	42
Werking	**42**
In de magnetronoven garen	42
Snelstart	43
Geheugenfunctie	44
Voorinstellingen kiezen	44
Automaatmenu	45
Grillfunctie	47
Grill/Combi-garingsproces	47
Ontdooien op gewicht	47
Ontdooien op tijd	48

Controlefuncties	48
Kinderslot	48
Energiebesparingsfunctie	49
Magneetcontrole-beveiligingsfunctie	49
Geluidssignaalfunctie	49
Reiniging en onderhoud	**49**
Milieurichtlijnen	**50**
Garantie & service	**50**
Importeur	**50**
Tips	**51**
Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...	51
Garen – zo gaat het ...	52
Grillen – zo gaat het ...	55
Receptsuggesties	**57**
Pizza	57
Uiensoep, met kaas gegratineerd	57
Linzensoep-éénpansgerecht	58
Bloemkool met kaas gegratineerd	58
Macaroni-gehakt-ovenschotel met broccoli	59
Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus	59
Aardappelgratin	60
Kipfricassee	60
Groene kipschotel	61
Deeg- of spekknoedel	61
Witte saus	62
Vanillesaus	62
Rijstepap	63
Rode grutten (met aardbeien en frambozen)	63
Zakenregister	**64**

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

MAGNETRON KH 1106

Inleiding

Correcte aanwending

Dit apparaat is bedoeld om levensmiddelen op te warmen en toe te bereiden volgens de beschreven procedures.
Elke verandering in het apparaat wordt beschouwd als niet correct en draagt aanzienlijke risico's van ongevallen in zich. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheiddie voortvloeit uit een niet correcte aanwending. Dit apparaat is niet voor bedrijfsmatig gebruik bedoeld.

Legende

⚠ ***Attentie!*** *Waarschuwingen tegen beschadigingen aan het apparaat.*

⚠ ***Gevaar!*** *Waarschuwing tegen verwondingen.*

ⓘ ***Opmerking!*** *Aanwijzingen en tips voor het gebruik van de magnetron.*

Inhoud van de verpakking

Controleer vóór ingebruikname de inhoud van de verpakking op volledigheid en eventuele zichtbare beschadigingen.

1 magnetronoven, model KH 1106
1 draaiplateauring
1 glazen draaiplateau
1 metalen rooster om te grillen
1 Crispy-Pan
1 bedieningshandleiding

Onderdeelnamen

❶ Ventilatieopening
❷ Glazen draaiplateau
❸ Draaiplateauring
❹ LED-display
❺ Bedieningsgedeelte
❻ Veiligheidsvergrendeling deur
❼ Kijkglas
❽ Deurhandgreep
❾ Metalen rooster om te grillen
❿ Crispy-Pan

Toetsen/regelknoppen van het bedieningsgedeelte

⓫ Gewichtsautomaat-toets
⓬ Pizza-toets
⓭ Toetsengedeelte voor vooraf ingestelde kookfuncties met de toetsen ⓬ en ⓮ beschikt u in totaal over elf kookfuncties
⓮ Toets Auto-opwarmen
⓯ Toets Voorinstellingen
⓰ Toets Grill/Combi
⓱ Toets Eierwekker
⓲ Toets Wissen/Stop
⓳ Toets Vermogen
⓴ Toets Geheugen
㉑ Draaiknop
㉒ Toets Start/Snelstart
㉓ Toets Tijdstip
㉔ Toets Ontdooien

⚠ *Dit symbool op het apparaat waarschuwt u tegen verbrandingsgevaar.*

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V ~ 50 Hz
Max. afgegeven vermogen	
Magnetronvermogen:	800 W
Grill:	1000 W
Maximaal vermogen:	1300 W
Oveninhoud:	ca. 20 liter
Doorsnede glazen draaiplateau:	270 mm

Veiligheid

Voorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolfenergie te voorkomen.

- Probeer niet het apparaat met een geopende deur te gebruiken, omdat u daardoor in aanraking kunt komen met een schadelijke dosis microgolfstraling. Hierbij is het ook belangrijk geen veiligheidsvergrendelingen open te breken of te manipuleren.
- Klem niets tussen de voorzijde van het apparaat en de deur en zorg ervoor dat zich geen kleine verontreinigingen of resten van schoonmaakmiddelen op de sluitvlakken kunnen ophopen.

⚠ ***Waarschuwing:*** *gebruik de magnetron niet wanneer deze beschadigd is. Het is met name van belang dat de magnetrondeur goed afsluit en dat de volgende onderdelen geen beschadigingen vertonen:*
- de deur (verbogen),
- scharnieren en vergrendelingen (gebroken of loszittend),
- deurafdichtingen en afdichtvlakken.

- Laat het apparaat alleen door het genoemde servicecentrum of door daartoe gekwalificeerd deskundig personeel opnieuw afstellen of repareren.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Bij gebruik van elektrische apparatuur dient u uit veiligheidsoverwegingen elementaire voorzorgsmaatregelen na te komen, zoals o. a. de volgende:

- Laat het apparaat niet gebruiken door personen (met inbegrip van kinderen) die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of door een gebrek aan ervaring en kennis het apparaat mogelijk niet op veilige wijze kunnen gebruiken, wanneer ze niet onder toezicht staan of niet tevoren zijn geïnstrueerd. Geef kinderen uitleg over het apparaat en de hiermee verbonden gevaren, zodat ze niet met het apparaat spelen.

⚠ ***Gevaar:*** *verminder het risico van verbranding, stroomschok, brand, verwondingen of overmatig contact met de microgolfstraling:*

Lees vóór de ingebruikname alle aan-wijzingen door.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met zijn doel volgens de beschrijving in deze handleiding. Gebruik in dit apparaat geen corrosieve chemicaliën of dampen. Deze magnetron is speciaal voor het verwarmen, koken, grillen of drogen van voedingsmiddelen gebouwd.
  De magnetron is niet bestemd voor industrieel gebruik of gebruik in een laboratorium.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.
- Stel deze magnetronoven niet leeg in werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de snoer of stekker beschadigd is, wanneer het apparaat niet naar behoren werkt of wanneer het beschadigd of gevallen is. Laat een beschadigd netsnoer of stekker alleen door de fabrikant of een vergelijkbaar gekwalificeerde deskundige vervangen.

- Plaats de magnetron zodanig dat er een minimale afstand van 30 cm tot wanden of kasten is. Houd de ventilatieopeningen altijd vrij. De magnetron is niet bestemd voor inbouw in keukenkastjes.
- Gebruik voor het aansluiten van de magnetron een stopcontact van 230 V, 50 Hz met een zekering van 16 A. U wordt aangeraden voor de magnetron een aparte stroomgroep te gebruiken.
- Wanneer u niet zeker weet hoe u de magnetron moet aansluiten, raadpleegt u een vakman.
- De magnetron mag niet worden geplaatst op plekken met een hoge luchtvochtigheid, of op plaatsen waar zich vocht verzamelt.
- Laat de magnetron nooit zonder toezicht wanneer u levensmiddelen in plastic- of papierverpakkingen verwarmt.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatieopeningen.
- Verwijder alle metalen sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die u wilt verwarmen. Brandgevaar!
- Gebruik voor het maken van popcorn uitsluitend popcornzakjes die geschikt zijn voor de magnetron.
- Verwarmt u geen met korrels, kersenpitten of gel gevulde kussens in de magnetronoven. Brandgevaar!
- Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van levensmiddelen of andere zaken.
- Controleer de programmering nadat u de magnetron hebt gestart.
- Verwijder onder geen beding de behuizing van de magnetron.
- Giet nooit vloeistof in de ventilatie-openingen of de veiligheidsdeurvergrendelingen. Mocht er toch vloeistof in de magnetron komen, schakel de magnetron dan meteen uit en haal de netstekker uit het stopcontact. Laat de magnetron nakijken door deskundig personeel.
- Steek geen voorwerpen in de ventilatie-openingen of de veiligheidsdeurvergrendelingen.
- Laat de lamp in de magnetron uit-sluitend vervangen door deskundig personeel.
- Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Gebruik alleen open vloeistofhouders, zodat luchtbelletjes die zich vormen kunnen ontsnappen.
- Voorkom plotseling koken:
  - Roer de vloeistof door voordat u deze verwarmt.
  - Plaats zo mogelijk een glasstaafje in de vloeistof, zolang die wordt verwarmd.
  - Laat de vloeistof na het verwarmen 20 seconden in de magnetron staan, om onverwacht opborrelen te voorkomen.
- Prik op een paar plaatsen door de schil van aardappelen, worstjes en dergelijke. Ze kunnen anders exploderen.
- Houd kinderen uit de buurt van de deur van de magnetron zolang deze in bedrijf is. Verbrandingsgevaar!
- Raak nooit de deur of behuizing van de magnetron, de ventilatieopeningen, accessoire-onderdelen of het eetgerei aan direct na de grill-, combi- of automaatmenuprocedure. De onderdelen worden zeer heet. Laat de onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Leg aan kinderen uit hoe ze veilig met de magnetron omgaan en licht ze in over eventuele gevaren.
- Leun niet op de deur van de magnetron. Gebruik de magnetron niet als speelgoed.
- Verander de magnetron niet.
- Beweeg de magnetron niet terwijl die in bedrijf is.
- Plaats altijd een hittebestendig element, bijvoorbeeld een bord van porselein, onder zeer heet wordende houders. Het grill-draaiplateau kan beschadigd raken.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven garingstijden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen die microgolven reflecteren en vonken kunnen veroorzaken. Plaats geen blikjes in de magnetron.

- Gebruik de magnetron alleen wanneer het grill-draaiplateau is geplaatst.
- Plaats geen voorwerpen op de magnetron terwijl deze in bedrijf is.
- Plaats geen plasticvoorwerpen direct na een grill-, combi- of automaat-menuprocedure in de magnetron. Het plastic kan smelten.
- Op de deur of de behuizing van de magnetron kunnen waterdruppels worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een storing van de magnetron.
- Zorg dat de netstekker altijd goed bereikbaar is, zodat u deze in geval van nood snel uit het stopcontact kunt halen.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van andere warmte afgevende apparaat, zoals een oven.
- Reinig de magnetron na gebruik grondig van vette etensresten, vooral als die niet waren afgedekt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Op de verwarmingselementen van de grill mogen zich geen resten, bijvoorbeeld vet, bevinden. Deze kunnen oververhit raken en in brand vliegen.
- Ontdooi geen bevroren vet of olie in de magnetron. Het vet of de olie kan in brand vliegen.
- Personen die een pacemaker dragen, dienen voor ingebruikname van de magnetron bij hun huisarts te informeren naar mogelijke risico's.
- Dompel het netsnoer of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het netsnoer nooit over een tafel of werkplek hangen. Kinderen zouden eraan kunnen trekken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen. Leid het snoer niet voor de deur van de magnetron langs. Door de hitte kan het snoer beschadigd raken.
- Open verpakkingen, popcornzakjes enz. na het verwarmen altijd met de opening van uw lichaam af. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- Ga niet precies voor de magnetron staan wanneer u de deur opent. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.

⚠ ***Gevaar:*** *laat kinderen alleen zonder toezicht gebruikmaken van de magnetron, wanneer ze vooraf de juiste aanwijzingen hebben gekregen. Kinderen dienen de gevaren van onoordeelkundig gebruik te begrijpen.*

- Om het brandrisico in de magnetron tot een minimum te beperken: houd wanneer u spijzen in kunststof- of papieren schalen verwarmt ten alle tijde de magnetronoven in het oog, want deze materialen zouden vlam kunnen vatten.
- Verwijder sluitingen van papier- of plasticzakjes die ijzer bevatten, voordat u ze in de magnetron let.
- Mocht u rook bespeuren, schakel het apparaat dan uit of haal de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik de binnenruimte van de magnetron niet als opbergruimte. Laat geen papieren voorwerpen, kookgerei of spijzen in de magnetron liggen wanneer deze niet wordt gebruikt.

⚠ ***Let op:*** *vloeistoffen en overige voedings-middelen mogen niet in luchtdicht afgesloten voorwerpen verhit worden, omdat deze kunnen ontploffen en het apparaat kunnen beschadigen.*

- Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan het met vertraging gaan borrelen wanneer het vocht kookt. Wees derhalve voorzichtig bij het hanteren van de beker.
- Frituur niet in de magnetron. Hete olie kan onderdelen van het apparaat en hulpstukken beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.

- Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien ze zelfs na het verwarmen in de magnetron kunnen exploderen.
  Voedingsmiddelen met een dikke schil, zoals aardappelen, hele pompoenen, appels en kastanjes voor het koken leksteken.
  De inhoud van een zuigfles en van babyglazen omroeren of schudden.

⚠ ***Gevaar:*** *controleer voor consumptie de temperatuur, om verbrandingen te voorkomen die voor baby's in bepaalde omstandigheden levensgevaarlijk kunnen zijn.*
Kookbenodigdheden kunnen door de door de verwarmde spijzen afgegeven hitte heet worden zodat u ze mogelijk alleen met pannenlappen aan kunt pakken. Kookgerei moet worden gecontroleerd op geschiktheid voor de magnetron.

⚠ ***Gevaar:*** *zijn gevaarlijk! Laat onderhouds- of reparatiewerkzaamheden waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen contact met microgofstraling, uitsluitend uitvoeren door deskundig personeel.*

⚠ ***Gevaar:*** *als het apparaat niet afdoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor neemt de levensduur van het apparaat af en kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.*

Aardingsvoorschriften/installatie volgens voorschriften

Dit apparaat moet geaard zijn. Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geaard stopcontact. Aanbevolen wordt een eigen stroomkring aan te wenden die alleen de magnetron van stroom voorziet.

⚠ ***Gevaar:*** *ondeskundige omgang met de aardstekker kan het risico van een elektrische schok tot gevolg hebben.*

ⓘ ***Opmerking:*** *voor vragen over het aarden of voor instructies over de elektrische installatie, wend u tot een elektro- of onderhoudsvakman/-vrouw.*

Zowel de fabrikant, als de handelaar wijzen de aansprakelijkheid van de hand voor een beschadiging van de magnetron of voor persoonlijke schade die terug te voeren is op de niet-naleving van de aanwijzingen voor de elektrische installatie.

Interferentiestoringen bij andere apparatuur

Het gebruik van de magnetron kan storingen bij uw radio, TV-toestel of vergelijkbare apparatuur veroorzaken.
Indien dergelijke interferenties zouden optreden, kunt u deze met behulp van de volgende maatregelen verminderen of wegnemen:

- Reinig deur- en afdichtvlakken van de magnetron.
- Richt de ontvangstantenne van de radio of TV-toestel opnieuw.
- Zet de magnetron op een andere plek dan de ontvanger.
- Verwijder de magnetron van de ontvanger.
- Sluit de magnetron op een ander stopcontact aan. De magnetron en de ontvanger moeten van een verschillende tak van de stroomkring hun energie betrekken.

Apparaat plaatsen

- Kies een vlakke ondergrond die genoeg ruimten voor de luchttoevoer en -afvoer overlaat.
- Houd tussen het apparaat en de aangrenzende wanden een afstand van tenminste 7,5 cm aan. Let er hierbij op dat de deur van de magnetron zonder problemen geopend kan worden.

- Zorg ervoor dat de netstekker probleemloos toegankelijk is, zodat deze in het geval van gevaar moeiteloos bereikt en eruit getrokken kan worden.
- Houd boven de magnetronoven een afstand van tenminste 30 cm vrij.
- Verwijder de voetjes onder de magnetronoven niet.
- Blokkeer de luchtinlaat- en uitlaat-openingen niet. Dit zou nl. beschadigingen aan het apparaat kunnen veroorzaken.
- Zet het apparaat zo mogelijk ver van radio- en televisietoestellen vandaan. Het gebruik van de magnetron kan storingen van radio- of TV-ontvangst tot gevolg hebben.
- Sluit de magnetron op een standaard huishoudelijk stopcontact aan. Let erop dat spanning en frequentie overeenkomen met het nominale vermogen dat op de desbetreffende sticker aangeduid wordt.

⚠ ***Let op:*** *zet de magnetronoven niet boven een fornuis of enig ander hitte-voortbrengend toestel. Een installatie op zo'n plek kan tot de beschadiging van het apparaat en dientengevolge ook tot het vervallen van de garantie leiden.*

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de eventueel op de behuizing aanwezige beschermingsfolie.

ⓘ ***Opmerking:*** *verwijder niet de lichtgrijze mica afdekplaat die ter bescherming van de magneetveldbuizen in de kookruimte aangebracht is.*

Voordat u begint

Basisprincipes voor het koken in een magnetronoven

- Rangschik de spijzen op weloverwogen wijze.
- De dikste plekken komen zo dicht mogelijk bij de rand.
- Let op de gaartijd. Kies de kortst aangeduide gaartijd en verleng deze zo nodig. Veel te lang gekookte spijzen kunnen beginnen te ruiken of kunnen vlam vatten.
- Bedek de spijzen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikte deksel. De deksel verhindert het spatten en draag er voorts toe bij dat de spijzen gelijkmatig gaar worden.
- Draai de spijzen tijdens de bereiding in de magnetron een keer om, zodat gerechten zoals als bijv. kip of hamburgers snel vanbinnen gaar zijn.
- Levensmiddelen in grote stukken, zoals bijv. gebraad, moeten tenminste eenmaal gekeerd worden.
- Rangschik delen van levensmiddelen, zoals bijv. gehaktballen na de helft van de gaartijd helemaal andersom. Keer ze om, en plaats de gehaktballen van het midden van het bord naar de rand.

Maak van passend kookgerei gebruik

- Het ideale materiaal voor een magnetronoven laat microgolven door, laat dus de energie de schaal binnendringen om het gerecht te verwarmen.
  Microgolven kunnen niet door metaal dringen. Derhalve dient u geen metalen pannen of schalen en metalen keukengerei te gebruiken.
- Gebruik bij het verwarmen in de magnetron geen producten van kringlooppapier. Deze kunnen onbeduidende metaalfragmenten bevatten die vonken en/of branden kunnen veroorzaken.
- Ronde of ovalen schalen genieten de voorkeur boven hoekige en langwerpige schalen, omdat spijzen in de hoeken snel verkoken.
  De onderstaande lijst dient als algemene ondersteuning om het juiste servies te kiezen.

Potten en pannen	magne-tron	grill	Combi-natie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet hitte-bestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig aardewerk	Ja	Ja	Ja
Plastic schalen geschikt voor magnetron	Ja	Nee	Nee
Keukenrol	Ja	Nee	Nee
Metalen blad/ -plaat	Nee	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja
Aluminiumfolie & foliehouders	Nee	Ja	Nee
Crispy-Pan	Ja	Nee	Ja

Beschrijving van de functies

Klok instellen

Open nadat u de stekker in het stopcontact gestoken heeft de deur van de magnetron eenmaal. Op het LED-display verschijnt „0:00“. Voorts hoort u een geluidssignaal en het apparaat gaat naar de standby.

12-uursweergave instellen

1. Druk eenmaal op de toets ㉓ „Klok“. Op het LED-display verschijnt een rood kloksymbool [🕒] en de 12-uursweergave wordt door „12 H“ aangeduid.
2. Draai aan de draaiknop ㉑ om de uren in te stellen.
3. Druk nu op de toets ㉓ „Klok“ en het display gaat over naar de minuten-instelling.
4. Draai aan de draaiknop ㉑ om de minuten in te stellen.
5. Druk om af te sluiten op de toets ㉓ „Klok“. Op het LED-display knippert „:“ ten teken dat de procedure „Klok instellen“ succesvol afgesloten werd.

24-uursweergave instellen

1. Druk tweemaal op de toets ㉓ „Klok“. Op het LED-display verschijnt een rood kloksymbool [🕒] en de 24-uursweergave wordt door „24 H“ aan-geduid.
2. Draai aan de draaiknop ㉑ om de uren in te stellen.
3. Druk nu op de toets ㉓ „Klok“ en het display gaat over naar de minuten-instelling.
4. Draai aan de draaiknop ㉑ om de minuten in te stellen.
5. Druk om af te sluiten op de toets ㉓ „Klok“. Op het LED-display knippert „:“ ten teken dat de procedure „Klok instellen“ succesvol afgesloten werd.

ⓘ ***Opmerking:*** *als u de toets „Wissen/Stop“ ⑱ indrukt, keert de magnetron automatisch terug naar de vorige status.*

Eierwekker instellen

De magnetron beschikt over een eierwekker waarvan u ook zonder de aanwending van de magnetronoven gebruik kunt maken.

1. Druk op de toets ⓱ „Eierwekker“ als het apparaat in de standby staat. Op het LED-display knippert „0:00“ en het rode kloksymbool gaat branden [🕒].
2. Stel nu met de draaiknop ㉑ de tijd in. U kunt tijdsduren van 5 seconden tot 95 minuten instellen.
3. Druk op de toets ㉒ Start/Snelstart. U hoort een geluidssignaal en het rode kloksymbool [🕒] gaat knipperen. De tijd wordt achteruit afgeteld.

Zodra de ingestelde verstreken is, klinkt het geluidssignaal meerdere keren achterelkaar. Druk op de toets ⓲ „Wissen/Stop“ om het geluidssignaal te stoppen.

ⓘ ***Opmerking:*** *zolang de eierwekker loopt kan de tijd niet afgelezen worden.*

Werking

Veiligheidsvergrendeling deur ❻

Trek aan de handgreep om de deur te openen. Door de deur tijdens het garingsproces te openen wordt de werking onderbroken, het ingestelde programma of de functie blijft behouden. Het garingsproces wordt voortgezet als de deur weer gesloten en de toets Start/Snelstart ㉒ ingedrukt wordt.

Glazen draaiplateau ❷

Plaats de draaiplateauring ❸ midden in de magnetron. Leg het glazen draaiplateau ❷ zodanig, dat de uitsparingen op de onderkant van het draaiplateau in de drie voetpennen sluiten. Houd het glazen draaiplateau met de draaiplateauring ❸ bij gebruik altijd in het apparaat. Dankzij het draaiende glazen plateau worden een gelijkmatige energie- en microgolfverdeling gewaarborgd.

Metalen rooster/Grill ❾

Maak van het metalen rooster gebruik om te grillen. Zet een hittebestendige schotel onder het metalen rooster. Hierdoor worden vet- en voedselspatten opgevangen.

⚠ ***Let op:*** *het metalen rooster mag alleen op het glazen draaiplateau gebruikt worden. Zet het metalen rooster altijd midden op het glazen draaiplateau. Maak na het grillen gebruik van bijv. pannenlappen om het rooster te verwijderen. Let wel dat de magnetron vanbinnen uitermate heet kan zijn en ga derhalve voorzichtig te werk.*

Crispy-Pan ❿

Gebruik de Crispy-Pan om pizza's knapperig klaar te maken. Zet de Crispy-Pan op het metalen rooster.

⚠ ***Let op:*** *na het garingsproces is de Crispy-Pan heet. Gebruik pannenlappen om hem eruit te halen.*

ⓘ ***Opmerking:*** *maak de Crispy-Pan met een vochtige doek schoon. Niet in de vaatwasser schoonmaken.*

De Crispy-Pan is geschikt voor alle gebruikelijke kant-en-klaar pizza's met een doorsnede van 25,5 cm.

In de magnetronoven garen

Als u de klassieke basisfuncties van de magnetron (opwarmen, koken, garen) wilt gebruiken, hoeft u alleen maar het magnetronvermogen te kiezen en de gewenste gaartijd in te stellen.
Ter beschikking staan acht vermogens-instellingen van 100 tot 800 Watt, met een maximale gaartijd van 95 minuten.

1) Vermogen kiezen

- Druk het desbetreffende aantal keren op de toets ⓳ „Vermogen“ om de vermogensinstelling te kiezen.
- **1x** voor 800 Watt vermogen.
- **2x** voor 700 Watt vermogen.
- **3x** voor 600 Watt vermogen.
- **4x** voor 500 Watt vermogen.
- **5x** voor 400 Watt vermogen.
- **6x** voor 300 Watt vermogen.
- **7x** voor 200 Watt vermogen.
- **8x** voor 100 Watt vermogen.

Het vermogen wordt op het LED-display weergegeven (bijv. P 800 bij 800 Watt vermogen (Power)).

2) Gaartijd instellen

1. Draai aan de draaiknop ㉑ om de gaartijd in te stellen.

De standen voor de tijdsinstelling van de draaiknop zijn als volgt:

- van 0 tot 1 min: in stappen van 5 sec.
- van 1 tot 5 min: in stappen van 10 sec.
- van 5 tot 10 min: in stappen van 30 sec.
- van 10 tot 30 min: in stappen van 1 min.
- van 30 tot 95 min: in stappen van 5 min.

Invoerproces afbreken/beëindigen

Druk eenmaal op de toets ⓲ „Wissen/Stop“, om een invoerprocedure af te breken en te beëindigen. Het apparaat keert dan weer terug naar de standby.

3) Garingsproces starten

Druk om het garingsproces te starten op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. Op het LED-display knipperen de symbolen voor de magnetronstand en de gaarfunctie. De tijd wordt achteruit afgeteld.

ⓘ ***Opmerking:*** *als u de toets ㉒ „Start/Snelstart“ indrukt wanneer het apparaat in werking is, wordt de gaartijd met 30 seconden verhoogt, terwijl het vermogensniveau gelijk blijft.*

Proces onderbreken (Wissen/Stop)

U kunt een proces afbreken, onderbreken en weer hervatten.

Garingsproces onderbreken

Druk eenmaal op de toets ⓲ „Wissen/Stop“ om een garingsproces te onderbreken. Het apparaat onderbreekt het garingsproces en zet de resterende tijd stil. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“ om het garingsproces te hervatten.

Garingsproces afbreken

Druk tweemaal op de toets ⓲ „Wissen/Stop“ om een garingsproces af te breken. Het apparaat keert dan weer terug naar de standby.

Garingsproces verlengen/verkorten

Om de gaartijd gedurende het garingsproces te verlengen of te verkorten, draai aan de draaiknop ㉑:

- als u rechtsom draait, wordt de gaartijd met een minuut verlengd.
- als u linksom draait, wordt de gaartijd met een minuut verkort.

Druk om het garingsproces steeds met 30 seconden te verlengen op de toets ㉒ „Start/Snelstart“.

ⓘ ***Opmerking:*** *in de standby alsook tijdens het ontdooien kan de tijd niet met de draaiknop bijgesteld worden.*

Snelstart

Met deze functie kunt u onmiddellijk voor 30 seconden (of langer, tot 95 minuten) op 100 % vermogen met het garen beginnen.

- Druk eenmaal op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. Op het LED-display knipperen de symbolen voor de magnetronstand en de gaarfunctie. De tijd wordt achteruit afgeteld.

Geheugenfunctie

Gebruik de geheugenfunctie als u tot 3 processen na elkaar wilt uitvoeren. Bij meerdere procedures moet u wanneer een van de procedures ook uit ontdooien bestaat, deze voor de eerste procedure instellen. Na beëindiging van een procedure hoort u een keer het geluidssignaal, aansluitend begint onmiddellijk de volgende procedure

Toepassingsvoorbeeld

U wilt voor het bereiden van de spijzen 15 minuten lang 300 Watt magnetronvermogen gebruiken om te ontdooien + 10 minuten 600 Watt magnetronvermogen om te garen + 10 minuten grillen.

1. Druk op de toets ⓴ „Geheugen“.
   Op het LED-display verschijnt „3-1“.
2. Druk zesmaal op de toets ⓳ „Vermogen“ om 300 Watt vermogen voor het ontdooien in te stellen. Op het LED-display verschijnt „P300“.
3. Draai aan de draaiknop ㉑ om de gaartijd (duur: 15:00) bij 300 W vermogen in te stellen.
4. Druk op de toets ⓴ „Geheugen“.
   Op het LED-display verschijnt „3-2“.
5. Druk driemaal op de toets ⓳ „Vermogen“ om 600 Watt vermogen in te stellen. Op het LED-display verschijnt „P600“.
6. Draai aan de draaiknop ㉑ om de gaartijd (duur: 10:00) bij 600 W vermogen in te stellen.
7. Druk op de toets ⓴ „Geheugen“.
   Op het LED-display verschijnt „3-3“.
8. Druk eenmaal op de toets ⓰ „Grill/Combi“ om de grillfunctie in te stellen. Op het LED-display verschijnt „G-1“.
9. Draai aan de draaiknop ㉑ om de grilltijd (duur: 10:00) in te stellen.
10. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“ om de voorinstelling te activeren.

Voorinstellingen kiezen

U kunt met dit programma een bepaalde starttijd voor het garen of het grillen van de spijzen voorprogrammeren. Als u de instellingen correct uitgevoerd heeft, start het apparaat automatisch op het ingestelde tijdstip.

ⓘ ***Opmerking:*** *de klok moet ingesteld zijn om de functie „Voorinstellingen“ te kunnen kiezen.*

1. Druk op de toets ⓯ „Voorinstellingen“.
   Het LED-display geeft de nu ingestelde dagtijd weer; het cijfer voor de uren begint te knipperen.
2. Draai aan de draaiknop ㉑ om de uren in te stellen.
3. Druk op de toets ⓯ „Voorinstellingen“, nu begint het cijfer voor de minuten te knipperen.
4. Draai aan de draaiknop ㉑ om de minuten in te stellen.
5. Voer het gewenste garingsprogramma in: Voor de magnetronstand: druk het desbetreffende aantal keren op de toets ⓳ „Vermogen“ om de vermogensinstelling te kiezen. Stel de gaartijd met de draaiknop ㉑ in.
   Voor de grillstand: druk eenmaal op de toets ⓰ „Grill/Combi“ om de grillfunctie te activeren. Stel met de draaiknop ㉑ de gewenste gaartijd in.
6. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. Het kloksymbool en de dubbele punt knipperen. De magnetron start de procedure automatisch op het geprogrammeerde tijdstip.

Toepassingsvoorbeeld:
Het is 12:30 uur. U wilt om 12:45 uur uw maaltijd automatisch op 400 Watt vermogen gedurende 10 minuten verwarmen.

1. Druk op de toets ⓯ „Voorinstellingen“. Het LED-display geeft de nu ingestelde tijd (12:30) weer; het cijfer voor de uren begint te knipperen.
2. Druk nogmaals op toets ⓯ „Voorinstellingen“ en zet met de draaiknop ㉑ minuten op „:45”.
3. Druk vijfmaal op de toets ⓳ „Vermogen“ om 400 Watt vermogen in te stellen.
4. Stel met draaiknop ㉑ een gaartijd van 10 minuten in.
5. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“ om de opgeslagen procedure te starten.

Automaatmenu

Voor spijzen die in de auto-menustand klaargemaakt moeten worden hoeft de duur van het garingsproces en het vermogensniveau niet ingevoerd te worden. Het is belangrijker dat u invoert welk soort levensmiddelen gegaard of gekookt moet worden, alsook het gewicht van deze levensmiddelen.
Druk hiervoor op de toets waarop het te bereiden voedsel afgebeeld is. Aansluitend moet het gewicht van het levensmiddel met de draaiknop ㉑ ingesteld worden.

Gewicht van de levensmiddelen invoeren
Het gewicht moet aangeduid worden om de vereiste gaartijd te bepalen.
Nadat u het desbetreffende symbool ingedrukt heeft, wordt op het LED-display een gewicht in grammen „g“ aangeduid; bij voorgerechten wordt het aantal porties aangeduid en bij dranken de hoeveelheid in „ml“. Met de draai-knop ㉑ wijzigt u de desbetreffende waarden. Druk zodra het gewicht van de spijzen in beeld komt op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. Op het LED-display verschijnt „Auto-Cook“ AUTO COOK.

ⓘ ***Opmerking:*** *sommige spijzen zoals bijvoorbeeld rundvlees, varkensvlees, gevogelte en worst dienen na ca. 2/3 van de bereidingstijd omgekeerd te worden. Het geluidssignaal klinkt twee keer en op het display komt de melding „turn“ om u aan het omdraaien herinneren.*

1. Druk op de toets ⓲ „Wissen/Stop“ om het garingsproces te onderbreken zodat u de spijzen kunt omkeren.
2. Sluit de deur om de bereiding voort te zetten. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. De magnetronoven gaat dan automatisch door met de resterende tijd.

ⓘ ***Opmerking:*** *als u het keren van de voedingsmiddelen achterwege wilt laten, wacht dan gewoon na het geluidssignaal even af. De magnetronoven gaat dan automatisch door met het programma. Wij bevelen het omkeren van de voedingsmiddelen wel aan. Hierdoor wordt de spijzen gelijkmatiger gaar. Ga bij het omkeren echter wel voorzichtig om met de zeer hete voedingsmiddelen in de magnetron.*

De magnetron kan het volgende gewicht voor de verschillende levensmiddelen garen:

Levens-middelen	Sym-bool	Gewicht	omdraaien na ...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Var-kensvlees		200 – 1500 g	2/3 van de gaartijd
Rund-vlees		200 – 1500 g	2/3 van de gaartijd
Gevogelte		400 – 1400 g	2/3 van de gaartijd
Vis		200 – 1200 g	-
Groenten/ fruit		100 – 1000 g	-
Worst		100 – 500 g	2/3 van de gaartijd
Aardap-pelen		100 – 800 g	-
Dranken		200 – 500 ml	-
Voorgerecht		1 – 2 porties	-
Auto-opwarmen		300 – 700 g	-

ⓘ ***Opmerking:*** *u hoort tweemaal een geluidssignaal om u aan het omkeren te herinneren.*

Toepassingsvoorbeeld 1:
Ga als volgt te werk als u 400 g groente of fruit wilt garen:
1. Druk (in de standby) op de toets „Groente/Fruit".
2. Kies met de draaiknop ㉑ de stand „400 g".
3. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart".

Toepassingsvoorbeeld 2:
Ga als volgt te werk als u 300 ml water wilt verwarmen:
1. Druk (in de standby) op de toets „Dranken".
2. Kies met de draaiknop ㉑ de stand „300 ml".
3. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart".

Toepassingsvoorbeeld 3:
Ga als volgt te werk als u een voorgerecht wilt verwarmen:
1. Druk (in de standby) op de toets „Voorgerecht".
2. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart".

Een pizza in de Crispy-Pan bakken
Met behulp van de „Crispy-Pan" kunt u knasperige pizza's in de magnetron toebereiden. Hiervoor beschikt u over de toets ⑫ „Pizza". Druk op de toets ⑫ „Pizza":
- eenmaal voor een diepbevroren pizza, temperatuur ca. -18 °C/gewicht 150 g – 450 g („P-1" wordt op het LED-display weergegeven).
- tweemaal voor een gekoelde pizza, temperatuur ca. 5 °C/gewicht 150 g – 450 g („P-2" wordt op de het LED-display weergegeven).
- driemaal voor een verse pizza, temperatuur ca. 20 °C/gewicht 700 g – 900 g („P-3" wordt op de het LED-display weergegeven).

Toepassingsvoorbeeld:
Ga als volgt te werk als u een pizza wilt garen:
1. Druk eenmaal op de toets ⑫ „Pizza". Op het LED-display verschijnt „P-1". („P-2", „P-3" na twee- en driemaal indrukken).

2. Draai aan de draaiknop ㉑ om het gewicht van de pizza in te stellen.
3. Leg de pizza in de Crispy-Pan ⑩ en zet de Crispy-Pan op het metalen rooster ⑨ midden op het glazen draaiplateau ❷ in de magnetronoven.
4. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“ om de opgeslagen grillprocedure te starten. Op het LED-display wordt de tijd aangegeven.

Grillfunctie

De grillfunctie kunt u voor dunne plakken vlees, steaks, frikadellen, worstjes of stukken kip aanwenden. Zij is ook met name geschikt om sandwiches te roosteren, voor gratins en voor het opbakken van knapperige broodjes.
Gebruik om te grillen altijd het metalen rooster ⑨. Zo behaalt u een optimaal grillresultaat.

1. Druk eenmaal op de toets ⑯ „Grill/Combi“ om de grillfunctie te activeren.
   Op het LED-display verschijnt het rode symbool voor de grillfunctie en G-1.
2. Stel met de draaiknop ㉑ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om de grillfunctie te starten op de toets ㉒ „Start/Snelstart“.

Grill/Combi-garingsproces

Deze functie verenigt de grillfunctie met de normale magnetronwerking. Gedurende dit gecombineerde proces wordt een bepaalde tijd voor het koken en een resterende tijd voor het grillen automatisch en in een doorgaand proces uitgevoerd. Het omschakelmoment van het apparaat kunt u dankzij een zachte klik waarnemen.

Grill/Combi 1

Bij de Grill/Combi 1 bedraagt het magnetronvermogen 36 % en het grillvermogen 64 % van de gaartijd. Dit is bijv. geschikt voor vis, aardappelen of gratins.

1. Druk tweemaal op de toets ⑯ „Grill/Combi“ om de Grill/Combi 1 te activeren. Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor de magnetronstand en de grillfunctie, alsook de melding C-1.
2. Stel met de draaiknop ㉑ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om te starten op de toets ㉒ „Start/Snelstart“.

Grill/Combi 2

Bij de Grill/Combi 2 bedraagt het magnetronvermogen 55 % en het grillvermogen 45 % van de gaartijd. Deze instelling is bijvoorbeeld geschikt voor puddings, omeletten of gevogelte.

1. Druk driemaal op de toets ⑯ „Grill/Combi“ om de Grill/Combi 2 te activeren. Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor de magnetronstand en de grillfunctie, alsook de melding C-2.
2. Stel met de draaiknop ㉑ de gewenste gaartijd in. De maximaal instelbare gaartijd is 95 minuten.
3. Druk om te starten op de toets ㉒ „Start/Snelstart.“

Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u probleemloos vlees, gevogelte en vis ontdooien. De ontdooitijd en het vermogensniveau worden na de invoer van het gewicht automatisch berekend en ingesteld.

1. Druk op de toets ⑪ „Gewichtsautomaat“:
   – eenmaal, als u het vlees wilt ont-dooien (op het LED-display verschijnt „dEF1“),
   – tweemaal, als u gevogelte wilt ontdooien (op het LED-display verschijnt „dEF2“),
   – driemaal, als u vis wilt ontdooien (op het LED-display verschijnt „dEF3“),
   – viermaal, als u pizza wilt ontdooien (op het LED-display verschijnt „dEF4“),

– vijfmaal, als u groente wilt ontdooien (op het LED-display verschijnt „dEF5“),
– zesmaal, als u worst wilt ontdooien (op het LED-display verschijnt „dEF6“).

Op het LED-display verschijnen voorts de rode symbolen voor de magnetronstand en de ontdooifunctie.

2. Stel nu met de draaiknop ㉑ het gewicht van het te ontdooien voedsel in grammen in (verschijnt op het LED-display g). U kunt voor de verschillende levensmiddelen de volgende gewichtsbereiken instellen:

Vlees:	100 tot 2300 g
Gevogelte:	100 tot 4000 g
Vis:	100 tot 1000 g
Pizza:	150 tot 900 g
Groente:	100 tot 600 g
Worst:	100 tot 500 g

3. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“ om de ontdooiprocedure op gewicht te starten. Op het LED-display knipperen de symbolen voor de magnetronstand en de ontdooifunctie. De berekende tijd telt achteruit af.

ⓘ ***Opmerking:*** *Bij sommige gerechten, zoals vlees, gevogelte, vis, groenten en worst is het nodig om het eten na een bepaalde tijd om te draaien. Het geluidssignaal klinkt twee keer en op het display komt de melding „turn“ om u aan het omdraaien herinneren.*

1. Druk op de toets ⑱ „Wissen/Stop“, open de magnetrondeur en draai het voedsel om.
2. Sluit de deur en druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“. Het ontdooiproces wordt voortgezet.

ⓘ ***Opmerking:*** *als u het keren van de voedingsmiddelen achterwege wilt laten, wacht dan gewoon na het geluidssignaal enige tijd af. De magnetronoven gaat automatisch door met het programma. Wij bevelen het omkeren van de voedingsmiddelen wel aan. Hierdoor wordt de spijzen gelijkmatiger ontdooid.*

Ontdooien op tijd

1. Druk op de toets ㉔ „Ontdooien“. Op het LED-display verschijnen de rode symbolen voor de magnetronstand en de ontdooifunctie.
2. Draai aan de draaiknop ㉑ om de ontdooitijd in te stellen. De maximaal instelbare ontdooitijd is 95 minuten.
3. Druk op de toets ㉒ „Start/Snelstart“, om het ontdooiproces te starten. Op het LED-display knipperen de symbolen voor de magnetronstand en de ontdooifunctie. De berekende tijd telt achteruit af.

Controlefuncties

Tijd tijdens de werking opvragen

Druk tijdens het garingsproces op de toets ㉓ „Klok“. Op het LED-display wordt 2 tot 3 seconden de tijd weergegeven.

Vermogensniveau tijdens de werking opvragen

Druk tijdens het garingsproces op de toets ⑲ „Vermogen“. Op het LED-display wordt 2 tot 3 seconden het geactiveerde vermogensniveau weergegeven.

Kinderslot

Schakel deze instelling in om gebruik zonder toezicht door kleine kinderen en andere niet met de bediening vertrouwde personen te voorkomen. Het symbool voor kinderslot wordt op het LED-display weergegeven en het apparaat kan zolang deze functie geactiveerd is, niet in werking gesteld worden.

Het kinderslot instellen

Houd de toets ⑱ „Wissen/Stop“ 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal, vervolgens wordt het symbool voor kinderslot op het LED-display weergegeven.

Kinderslot
Houd de toets ⓲ „Wissen/Stop“ opnieuw 3 seconden ingedrukt tot u een geluidssignaal hoort en het symbool voor kinderslot dooft.

Energiebesparingsfunctie
U kunt de energiebesparingsfunctie activeren wanneer u de magnetron niet wilt gebruiken.

Energiebesparingsfunctie activeren
Druk (in de standby) 3 seconden op de toets ㉓ „Klok“. Het LED-display dooft en de energiebesparingsfunctie wordt geactiveerd.

Energiebesparingsfunctie deactiveren
Zodra een willekeurige toets ingedrukt wordt, gaat de magnetron in de standby en wordt de klok weergegeven.

ⓘ ***Opmerking:*** *de klok loopt ondanks de energiebesparingsfunctie door.*

Magneetcontrole-beveiligingsfunctie
Als de magnetronfunctie 30 minuten of langer op vermogensniveau 100 % ononderbroken in bedrijf geweest is, wordt het vermogensniveau van de magnetron automatisch tot op 80 % teruggebracht. Dit gebeurt niet alleen bij een geactiveerde geheugenfunctie, maar ook in een andere status.

Geluidssignaalfunctie
Na de beëindiging van het garingsproces hoort u 5 x een lang geluidssignaal.

ⓘ ***Opmerking:***
- *Als u een toets ingedrukt en een geldige functie geactiveerd heeft, hoort u een lang geluidssignaal. Als u daarentegen een ongeldige toets/functie kiest, hoort u geen geluidssignaal.*
- *Als u na een succesvolle instelling van de garingsstand 5 minuten lang niet de toets „Start/Snelstart“ ingedrukt heeft, keert de magnetron terug naar de standby (tijd wordt weergegeven).*

Reiniging en onderhoud

Zet voor het schoonmaken de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Houd de magnetron vanbinnen altijd schoon.
- Neem alls voedselspatten of gemorste vloeistoffen aan de binnenwanden van de magnetron zitten, deze met een vochtige doek af.
- Gebruik een mild afwasmiddel als de magnetron vuiler blijkt te zijn.
- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere scherpe schoonmaakmiddelen, want deze kunnen vlekken, strepen of een vertroebeling van het deuroppervlak veroorzaken.
- Maak de buitenwanden met een vochtige doek schoon.
- Om een beschadiging van de werkingsonderdelen in de magnetron te voorkomen, zorg ervoor dat geen water in de ventilatieopeningen binnen kan sijpelen.
- Verwijder regelmatig spatten of andere verontreinigingen. Maak de deur, het kijkglas aan weerszijden, de deurafdichtingen en de aangrenzende delen met een vochtige doek schoon. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Als op of rond de buitenkant van de magnetrondeur wazem neerslaat, wis deze dan met een zachte doek af. Dit kan voorkomen als de magnetron onder zeer vochtige omstandigheden gebruikt wordt.
- Maak ook het glazen draaiplateau regelmatig schoon. Was het draaiplateau in warm zeepsop of in de vaatwasser af.
- Maak de ring van het glazen draaiplateau en de magnetrondeur ook regelmatig schoon om een overmatige geluidsontwikkeling te voorkomen. Wis gewoon de bodem van de magnetron met een mild afwasmiddel schoon. De ring van het glazen draaiplateau kunt u ook in mild zeepsop of in de vaatwasser afwassen. Wanneer u de ring van het glazen draaiplateau uit de magnetron verwijderd om schoon te maken, let er dan op dat deze weer goed aangebracht wordt.

- Verhelp regelmatig geurtjes. Zet een diepe magnetronschotel met een glas vol met water, citroensap en -schil in de magnetron. Warm dit gedurende ca. 5 minuten op. Grondig schoonvegen en met een zachte doek droog wrijven.
- Maak de Crispy-Pan met een vochtige doek en een mild afwasmiddel schoon. Niet in de vaatwasser afwassen.
- Zo nodig een lamp in de magnetron te vervangen. Laat dit doen door de verkoper doen of vraag onze service.

Milieurichtlijnen

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderhevig aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

(NL) **Kompernass Service Netherland**
Tel.: 0900 1240001
e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Tips

Invriezen en ontdooien – zo gaat het ...

De magnetron is ideaal om diepvriesproducten gelijkmatig en snel te ontdooien. Daarbij hangt de instelling van het wattage, de ontdooi- en standtijden af van de gesteldheid en hoeveelheid van de levensmiddelen. Microgolven dringen altijd van buiten naar binnen in het voedsel door. Daarom kunnen met name grote stukken niet tot in het midden ontdooien, aangezien de buitenste lagen anders al zouden kunnen beginnen gaar te worden. Goed ontdooien begint reeds bij het invriezen. Ga met beleid te werk en verdeel de hoeveelheid zoveel mogelijk in kleine, vlakke en aan uw huidshouding aangepaste porties. Houd daarbij ook rekening met het formaat van de verschillende schalen of borden, waarmee u de diepvriesproducten later in de magnetron wilt ontdooien. In de onderstaande ontdooitabel zijn de ontdooitijden van enkele gangbare levensmiddelen samengevat. U vindt daar naast de tijdsduren en de hoeveelheden ook een zogeheten „standtijd“. Dit is de tijd om de temperatuur over het voedingsmiddel te vereffenen. Gedurende deze tijd wordt de resterende warmte van de ontdooide lagen tot in het midden naar de eventueel nog bevroren lagen geleid. Laat de diepvriesproducten gedurende deze standtijd in de uitgeschakelde magnetron of erbuiten staan. Er kunnen zich afwijkingen ten opzichte van de genoemde waarden voordoen. Deze hangen af van verschillende factoren van de levensmiddelen.

Gebruik de geïntegreerde ontdooifuncties. Raadpleeg het hoofdstuk „Ontdooien op gewicht“ en „Ontdooien op tijd“.

Levensmiddelen	**Broodjes**
Gewicht/hoeveelheid	50 g/2 stuks
Ontdooitijd	Ca. 1 Min.
Standtijd	--
Aanwijzingen/tips	--

Levensmiddelen	**Brood**
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Ontdooitijd	8 – 10 Min.
Standtijd	10 – 20 Min.
Aanwijzingen/tips	--

Levensmiddelen	**Slagroomtaart**
Gewicht/hoeveelheid	400 – 800 g
Ontdooitijd	8 – 12 Min.
Standtijd	90 – 120 Min.
Aanwijzingen/tips	Ontdooi de taart nauwelijks

Levensmiddelen	boter
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Ontdooitijd	Ca. 1 Min.
Standtijd	20–30 Min.
Aanwijzingen/tips	Verwijder de verpakking en doe Boter op een schaal

Levensmiddelen	Kaas (stuk)
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Ontdooitijd	5–6 Min.
Standtijd	60–90 Min.
Aanwijzingen/tips	Draai het stuk een keer om na de helft van de tijd

Levensmiddelen	Worstwaren als beleg
Gewicht/hoeveelheid	200 g
Ontdooitijd	Ca. 3 Min.
Standtijd	10–15 Min.
Aanwijzingen/tips	Draai het beleg (worstwaren) na de helft van de tijd om, plakjes voor de standtijd voorzichtig met een mes scheiden

Levensmiddelen	Aardbeien
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Ontdooitijd	Ca. 8 Min.
Standtijd	5–10 Min.
Aanwijzingen/tips	Ontdooi de aardbeien of ander fruit in een schaal met deksel. Roer na de helft van de tijd een keer voorzichtig om.

Lees om vlees, gevogelte en vis te ont-dooien a.u.b. het hoofdstuk „Ontdooien op gewicht".

Garen – zo gaat het ...

- Gebruik om levensmiddelen te garen altijd (tenzij anders aangegeven) een voor microgolven geschikte schaal (magnetronschaal) met deksel.
  De bereidingsgegevens hebben betrekking op levensmiddelen op koelkasttemperatuur.
  Ontdooi de te bereiden levensmiddelen eerst.

ⓘ ***Opmerking:*** *bij diepgevroren groente (-18 °C, ca. 100–1000 g) kan de ont-dooitijd tussen 5 en 15 minuten bedragen. Richt u zonodig naar de verpakkingsinlichtingen. Prepareer de groente door ze panklaar en schoon te maken.*

De bereidingsaanwijzingen zijn belangrijk

- Neem beslist de diverse bereidingsaanwijzingen in acht. Terwijl bij sommige levensmiddelen water toegevoegd moet worden (bij groente in de regel per 100 g 1 – 2 eetlepels), wordt aan bijv. komkommers, uien, paddenstoelen en spinazie geen water toegevoegd. Andere levensmiddelen moeten daarentegen tussendoor tenminste een keer omgeroerd worden.

Standtijden in acht nemen

- Al bij het ontdooien is de z. g. „standtijd" zeer belangrijk. De temperatuurvereffening en het daarmee samenhangende nagaren dient altijd 5 tot 10 minuten te duren.
- Laat de levensmiddelen gedurende deze standtijd in de uitgeschakelde magnetron of erbuiten staan.
- Bij groente kunt u na de standtijd deze kruiden of er evt. nog een beetje boter aan toevoegen.
- Richt u bij schaalgerechten of diepgevroren kant-en-klaar gerechten naar de op de verpakking aangeduide tijd voor de bereiding in de magnetronoven.
- De gegevens in het onderstaande overzicht dient u louter als een houvast te beschouwen.

Levensmiddelen	**Gekookte aardappelen**
Gewicht/hoeveelheid	250 g
Toevoeging vloeistof	3 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 Min.
Bereidingsaanwijzingen	zo mogelijk even grote stukken – direct na de gaartijd het water afgieten

Levensmiddelen	**Noedels**
Gewicht/hoeveelheid	125 g
Toevoeging vloeistof	600 ml water
Watt/vermogen	500 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Eerst op 800 W het water aan de kook brengen (ca. 7 min). Noedels toevoegen en zonder deksel garen.

Levensmiddelen	**Rijst**
Gewicht/hoeveelheid	100 g
Toevoeging vloeistof	300 ml water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 3 – 4 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Weltijd hangt af van de soort rijst. Zilvervliesrijst heeft meer tijd nodig.

Levensmiddelen	Bloemkool
Gewicht/hoeveelheid	400 g
Toevoeging vloeistof	4 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 6–7 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Deze waarden gelden ook voor broccoli.

Levensmiddelen	Erwten
Gewicht/hoeveelheid	300 g
Toevoeging vloeistof	3 EL water
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 3–4 Min.
Bereidingsaanwijzingen	--

Levensmiddelen	Spinazie
Gewicht/hoeveelheid	500 g
Toevoeging vloeistof	--
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 6 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Doe een beetje room op de spinazie.

Levensmiddelen	Paddenstoelen/ champignons
Gewicht/hoeveelheid	400 g
Toevoeging vloeistof	--
Watt/vermogen	600 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 5 – 6 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Doe vóór het garen een beetje boter erbij.

Levensmiddelen	Visfilet
Gewicht/hoeveelheid	400 – 600 g
Toevoeging vloeistof	Zie opmerking
Watt/vermogen	500 Watt
Gaartijd in min.	Ca. 8 – 12 Min.
Bereidingsaanwijzingen	Voeg per 100 g vis 1 EL water, citroen, bouillon of wijn toe.

Grillen – zo gaat het ...

- Gebruik voor alle grillprocessen het metalen rooster ❾. Leg voorts een grote hittebestendige schaal onder het rooster ❾. Daarin wordt braadjus/vet, kookvocht en verontreinigingen door voedselspatten opgevangen.
- De grillfunctie is bijv. geschikt voor dunne plakken vlees, vis, frikadellen, sjasliek, worstjes of stukken kip. Ook boterhammen of broodjes kunnen met deze grill geroosterd worden (zie hiervoor ook onder „Tips") en sneetjes toasts (bijv. de Hawaii-toast) kunnen hiermee klaargemaakt worden.
- U kunt de grillfunctie direct kiezen of enkele levensmiddelen door middel van de sneltoetsen met de menu-afbeeldingen kiezen.
- Voor enkel levensmiddelen of hun bereidingswijze komt ook een gecombineerd garings- en grillproces in aanmerking. Bij deze beide mogelijke functies worden gaar- en grilltijd automatisch voor de bijbehorende duur uitgevoerd. Lees hierover meer in het hoofdstuk „Grill/Combi-garingsproces".
- Prepareer de te grillen levensmiddelen precies zo als u gewend bent. Schub bijv. de vis eerst en verwijder de ingewanden. Wrijf het gevogelte met kruiden in en gaar de kippenpootjes altijd eerst aan de kant van de huid.
- Draai de levensmiddelen na de eerst genoemde gaartijd om.
  De genoemde Waarde 1 komt overeen met de tijd voor de eerste kant, waarde 2 met de tweede, andere kant.

ⓘ ***Opmerking:*** *voer de beide tijden voor de eerste en tweede kant beslist in.*

Er kunnen zich afwijkingen ten opzichte van de hieronder genoemde waarden voordoen. Deze hangen af van uiteenlopende factoren (zoals bijv. de temperatuur, schaal) van de levensmiddelen.

Levensmiddelen	**2 kalkoensteaks 400 g**
Functie	Grill
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e zijde) in min	Ca. 10 Min.

Levensmiddelen	**2 kippenpoten 500 g**
Functie	Grill
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 8 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 7 Min.

Levensmiddelen	**2 sjaslieks 400 g**
Functie	Grill
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 12 Min.

Levensmiddelen	2 forellen 400 g
Functie	Combi 2
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 8 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 7 Min.

Levensmiddelen	4 frikadellen 600 g
Functie	Combi 2
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 12 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 8 Min.

Levensmiddelen	2 halskarnonaden 600 g
Functie	Grill
Tijd (1e kant) in min.	Ca. 15 Min.
Functie	Grill
Tijd (2e kant) in min.	Ca. 13 Min.

Geschikte schalen

Gebruik voor het ontdooien, garen, e. d. altijd vormen of schalen die geschikt zijn voor magnetronovens (magnetronschalen).
Voor het garen komen meestal speciale glazen schalen in aanmerking. Schaf zo mogelijk magnetronservies in uiteenlopende formaten met deksel aan.

Broodjes knapperig roosteren

U kunt met de grillfunctie de in uw magnetron ontdooide broodjes knapperig roosteren. Maak de broodjes voor het roosteren met water een beetje vochtig. Rooster de broodjes al naar gelang de hoeveelheid en het type ongeveer 2 minuten. Opdat de broodjes ook vanbinnen „versgebakken" zijn, wordt aanbevolen na het eerste grilproces de broodjes open te snijden en nogmaals enkele minuten te roosteren, dan om te draaien en nog een minuut te roosteren.

Receptsuggesties

Pizza

Ingrediënten:
300 g kant-en-klaar deeg
200 g gepureerde tomaten
150 g beleg (naar voorkeur, bijv.
ham, salami, champignons)
50 g geraspte kaas
Kruiden: basilikum, oregano, thijm, zout, peper

Bereiding:
Bewerk het deeg volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Rol het deeg ter grootte van de Crispy-Pan uit. Vet de Crispy-Pan licht in en leg de pizzabodem erop. Steek enkele gaten in het deeg. Verdeel de tomaten met de kruiden over de pizzabodem. Leg daarop het gewenste beleg. Bedek tenslotte de pizza met kaas. Zet de pizza op het metalen rooster midden op het glazen draaiplateau en bak deze met de instelling „Verse pizza" (P-3).

Uiensoep, met kaas gegratineerd

Ingrediënten voor 4 porties:
300 g uien
30 g boter, zout, witte peper,
500 ml instant-vleesbouillon
125 ml droge witte wijn
2 sneetjes geroosterd brood
2 plakjes jonge goudse kaas

Bereiding:
Pel de uien en snij ze in ringen. Doe ze samen met boter en peper in een magnetronschaal, voeg de vleesbouillon toe en laat het geheel met deksel op 800 Watt in ca. 12 – 15 minuten garen. Voeg vervolgens de witte wijn toe en breng de soep op smaak. Snij nu het geroosterde brood in kleine blokjes. Verdeel de uiensoep over 4 soepkoppen en verdeel de blokjes brood over deze vier porties. Leg boven op elke soepkop een half plakje kaas. Zet de vier koppen op het glazen draaiplateau en gratineer de soep met de grillfunctie in ca. 10 minuten.

Linzensoep-éénpansgerecht

Ingrediënten:
200 g gedroogde linzen
50 g doorregen spek
125 g varkensbuik
1 bosje soepgroente
500 ml water:
1 laurierblad
250 g aardappelen
2 gerookte gekookte worsten
Kruiden: zout, peper, azijn, suiker

Bereiding:
Laat de linzen een nacht in ruim water weken. Maak de soepgroente panklaar en was deze. Snij het vlees en spek in blokjes. Doe de uitgedropen linzen samen met 500 ml water en het vlees, spek, soepgroente en laurierblad in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel erop op 600 Watt gedurende 10 – 12 minuten aangaren. Schil, was en snij de aardappelen in blokjes en snij de gekookte worst in plakjes. Doe de blokjes aard-appel en plakjes worst in de een-pans-schotel en meng deze goed doorelkaar. Laat het geheel met deksel op 500 Watt gedurende ca. 18 minuten garen. Breng het vervolgens met kruiden op smaak.

Bloemkool met kaas gegratineerd

Ingrediënten:
500 g panklare bloemkool
250 ml water
Zout
1 EL maïzena
2 eiwit
2 dooiers
1 beker room (200 ml)
2 EL bieslookrolletjes,
1 snuifje cayennepeper
150 g rauwe ham (mager)
50 g geraspte Emmentaler

Bereiding:
Verdeel de bloemkool in roosjes en doe ze met 250 ml water en zout in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel erop op vol vermogen van 800 Watt gedurende ca. 5 minuten aan-garen. Giet vervolgens het kookvocht af en vang het op. Roer nu de maïzena in de room aan en voeg ze aan het kookvocht toe. Breng het op vol vermogen van 800 Watt ca. 2 tot 3 minuten geregeld roerend aan de kook. Voeg de dooier, de bieslook en de cayennepeper toe, klop het eiwit stijf en meng het voorzichtig. Doe nu de bloemkool en de ham (in reepjes) in een vlakke vuurvaste schaal, giet de saus erover en bestrooi het geheel met kaas. Gaar en gratineer het geheel met de Grill/Combi „C-1“ op 500 Watt in ca. 18 – 22 minuten.

Macaroni-gehakt-ovenschotel met broccoli

Ingrediënten:
150 g macaroni, 500 ml water
1 TL zout, 1 ui, 1 teentje knoflook
20 g boter, 300 g half-om-half gehakt
1 pakje tomatenpuree met kruiden (ca. 350 g)
400 g broccoli, 4 EL water
1 beker zure room (200 g)
150 g halfbelegen goudse kaas
Kruiden: zout, peper

Bereiding:
Doe 500 ml water met een theelepeltje zout in een magnetronschaal met deksel en breng het op vol vermogen van 800 Watt in ca. 10 minuten aan de kook. Voeg dan de macaroni toe en laat het op 600 Watt gedurende 3 – 5 minuten en op 300 Watt nog ca. 3 – 5 minuten garen. Laat het vervolgens in een vergiet uitdruipen. Stoof nu de uien en het knoflookteentje met boter in een magnetronschaal op 600 Watt ca. 4 – 5 minuten. Voeg dan het gehakt en de tomatenpuree toe – alles nog 8 – 10 minuten op 600 Watt garen. Roer er 3/4 beker zure room door en breng het met peper en zout op smaak. Was en maak de broccoli panklaar en doe ze met 4 eetlepels water in een magnetronschaal. Laat het geheel met deksel op 800 Watt ca. 5 minuten voorgaren en vervolgens afdruipen. Doe de macaroni, groente en gehaktsaus in een vuurvaste schaal en meng alles. Verdeel de overige 1/4 zure room daarover en beleg alles met de kaasplakjes. Gaar en gratineer het met de Grill/Combi „C-2“ op 500 Watt in ca. 16 – 18 minuten.

Champignon-varkensfilet in pikante paprikasaus

Ingrediënten:
4 varkensfilets à ca. 150 g
350 g witte champignons
150 g spek in blokjes
2 bekers room (400 ml)
2 EL tomatenpuree
Kruiden: zout, peper, paprika

Bereiding:
Kruid de varkenfilets en doe ze in een vlakke vuurvaste schaal. Maak de champignons panklaar, halveer ze en voeg ze met het spek aan de filets in die vuur-vaste schaal toe. Roer in een magnetronschaal de room, tomatenpuree en paprika en laat dit op 600 Watt in ca. 5 – 6 minuten opkoken. Doe vervolgens deze saus over de filets. Met de Grill/Combi „C-2“ op 300 Watt in ca. 20 – 22 minuten garen en gratineren.

Aardappelgratin

Ingrediënten:
1000 g aardappelen
Vet (om de vuurvaste schaal in te vetten)
2 EL paneermeel
1 beker room (200 ml)
50 g geraspte Emmentaler
Boter (-vlokjes)
Kruiden: zout, peper

Bereiding:
Schil, was en snij de aardappelen in dunne plakjes om ze vervolgens te kruiden. Vet de vuurvaste schaal in, leg de aardappelplakjes er in lagen in, giet daar vervolgens de room over.
Bestrooi tenslotte het geheel met kaas en paneermeel en doe de botervlokjes erover.
Met de Grill/Combi „C-1" op 500 Watt in ca. 20 minuten gratineren.

Kipfricassee

Ingrediënten:
1 kip (ca. 1000 g)
300 g champignons
500 g asperges
250 ml instant-vleesbouillon
100 ml room
2 pakjes witte saus (instant)
1 EL witte wijn
Kruiden: zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:
Strooi zout over de kip en doe deze in een magnetronschaal Laat het geheel met deksel op 800 Watt gedurende ca. 16–18 minuten garen. Maak de champignons panklaar en halveer ze, schil de asperges en snij ze in 2 tot 3 cm lange stukken. Verwijder de huid en de botten van de gare kip en snij het vlees in hapklare stukken. Doe de vleesbouillon, het kipvlees, de asperges en de champignons in een magnetronschaal. Warm het geheel met deksel al roerend op, op 600 Watt gedurende ca. 13–15 minuten. Roer nu de room en de poedersaus erdoor en laat het geheel op 600 Watt nog ca. 5–6 minuten opkoken. Breng het tenslotte met witte wijn, zout, peper en noot-muskaat op smaak.

Groene kipschotel

Ingrediënten:
400 g kippenborstfilet
1 kleine courgette
1 kleine groene paprika
125 ml instant-kipbouillon
200 g prei
150 g raapkool
150 g bleekselderij
2 EL crème fraîche
50 g kruidenkwark

Bereiding:
Was de groente en maak ze panklaar. Snij de prei in ringen, en de raapkool en selderie in dunne plakken. Stoof het in een magnetronschaal met deksel op 600 Watt gedurende ca. 6– 8 minuten. Snij de kippenborstfilet fijn, de courgette in halve plakjes en de paprika in blokjes; voeg dit samen met de hete kipbouillon aan de overige ingrediënten in de schaal toe. Laat het geheel met deksel op 600 Watt in ca. 12–15 minuten af en toe roerend garen. Roer vervolgens de crème fraîche en de kruidenkwark erdoor.

Deeg- of spekknoedel

Ingrediënten voor 4 knoedels:
4 tarwebroodjes
1/2 TL zout
150 ml melk
40 g boter
3 eieren
2– 3 EL paneermeel
2– 3 EL gesnipperde peterselie
30 g gekruid hamspek
(voor spekknoedels)

Bereiding:
Snij de broodjes fijn en bestrooi ze met zout. Verhit de melk in een magnetronschaal (op 800 Watt ca. 2– 4 minuten), giet deze vervolgens over de broodjes en laat alles ca. 15 minuten staan. Klop de boter en eieren tot ze schuimen, voeg de geweekte broodjes samen met het paneermeel en de petersilie toe en kneed alles goed tot een beslag (opmerking: kneed voor de spekknoedels het hamspek erdoor). Maak uw handen nat en kneed vier even grote knoedels die u aansluitend kort in koud water onderdompelt. Laat het geheel met deksel op 500 Watt in ca. 6– 8 minuten garen. Dan zijn de knoedels klaar om opgediend te worden.

Witte saus

Ingrediënten:
40g meel
30 g boter
250 ml instant-bouillon
250 ml melk
Kruiden: zout, witte peper, suiker

Bereiding:
Doe de meel, boter, de hete bouillon en melk in een magnetronschaal, goed vermengen en laat het op vol vermogen van 800 Watt in ca. 4 – 5 minuten, af en toe krachtig roerend, even koken. Laat het geheel dan op slechts 300 Watt nog ca. 4 – 5 minuten koken. Roer nogmaals goed en breng het met kruiden op smaak.

Vanillesaus

Ingrediënten:
250 ml melk
Puree van een 1/2 vanillestokje
1 beker room (250 ml)
2 EL maïzena
3 EL suiker
1 dooier

Bereiding:
Roer de melk, vanillepuree, room, maïzena en suiker in een magnetronschaal doorelkaar. Laat het geheel op 800 Watt ca. 4 – 5 minuten opkoken, roer daarbij ondertussen een keer. Roer de saus goed wanneer deze klaar is en bind deze met de dooier.

Rijstepap

Ingrediënten:
250 g rijstepap
1 liter melk
1 TL boter
40 g suiker, kaneel en suiker (om te bestrooien)
of geconserveerd fruit
Kruiden: zout

Bereiding:
Doe de rijstepap, melk, een snufje zout, boter en de suiker in een grote magnetronschaal. Breng het geheel met deksel erop op vol vermogen van 800 Watt in ca. 10–12 minuten aan de kook, roer dan en laat het op slechts 100 Watt ca. 20– 22 wellen. Laat het vervolgens nog enkele minuten staan, roer het vervolgens doorelkaar en voeg naar smaak met kaneel en suiker bestrooien of geconserveerd fruit toe.

Rode grutten (met aardbeien en frambozen)

Ingrediënten:
250 g diepgevroren aardbeien
250 g diepgevroren frambozen
1 pakje vanillesuiker
2 EL suiker
2 EL maïzena

Bereiding:
Leng eerst de maïzena in 3 EL water aan. Doe de vruchten in een magnetronschaal en laat het met deksel erop op vol vermogen van 800 Watt in ca. 6– 8 minuten ontdooien en warm worden. Druk de vruchten vervolgens een beetje plat en voeg er de vanillesuiker, suiker en de aangelengde maïzena aan toe. Laat het geheel goed doorelkaar geroerd met deksel op 600 Watt in ca. 6– 8 minuten klaar garen. Doe vervolgens de grutten in dessertkommen en laat deze afkoelen. Serveer de grutten eens met de beschreven vanillesaus ...

Eet smakelijk!
Geen aansprakelijkheid voor de recepten.
Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met de kennis die u uit uw persoonlijke ervaring heeft opgedaan. Wij wensen u een geslaagde en lekker maaltijd toe.

Zakenregister

12-uursweergave 42
24-uursweergave 42
Aardbeien 53, 64
Auto-opwarmen 35, 46
Automaatmenu 45
Bloemkool 54, 59
Boter 52, 53, 55, 58, 59, 60, 62, 63
Brood 52, 58
Broodjes 47, 52, 55, 57, 62
Crispy-Pan 35, 36, 41, 47, 50, 57
Diepvriesproducten 51
Draaiknop 35, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49
Draaiplateauring 35, 36
Dranken 39, 45, 46
Eierwekker 35, 42
Energiebesparingsfunctie 49
Erwten 54
Forellen 56
Frikadellen 47, 55, 56
Gaartijd 41, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 54, 55
Garingsproces 36, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 55
Geheugen 35
Geheugenfunctie 44, 49
Gekookte aard-appelen 54
Geluidssignaalfunctie 49
Gevogelte 46, 48, 53, 55
Gewicht van de spijzen 45
Gewichtsautomaat 35
Glazen draaiplateau 35, 36, 47, 50, 57, 58
Grill/combi 35, 47, 48, 59, 60
Grillfunctie 44, 45, 47, 48, 55, 57, 58
Halskarnonaden 56
Kaas 52, 57, 58, 59, 60
Kinderslot 49
Kippenpootjes 55
Klok 42, 45, 49
Kookbenodigdheden 39
Kookgerei 39, 41
Magneetcontrole-beveiligingsfunctie 49
Magnetronvermogen 36, 43, 44, 47, 48
Metalen rooster 35, 36, 41, 47, 57
Microgolfstraling 36, 37
Noedels 54
Onderdeelnamen 35
Ontdooien op gewicht 48
Ontdooien op tijd 49
Paddenstoelen 53, 55
Pizza 35, 36, 46, 47, 48, 57
Receptsuggesties 57, 64
Reiniging en onderhoud 50
Rijst 54
Rund-vlees 46
Sjasliek 55
Slagroomtaart 52
Snelstart 35, 36, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49
Spinazie 53, 54
Standtijden 51, 53
Start/Snelstart 36, 42, 43, 45
Toets Ontdooien 35
Toetsen/regelknoppen van het bedieningsgedeelte 35
Varkensvlees 46
Vermogen 35, 36, 43, 44, 45, 54, 55, 59, 62, 63, 64
Vis 46, 47, 48, 53, 55
Visfilet 55
Voorgerechten 45
Voorinstellingen 35, 45
Wissen/Stop 35, 44
Worst 46, 48, 58
Worstwaren als beleg 52

IB_KH1106_E23715_PT 14.07.2008 13:24 Uhr Seite 65

ÍNDICE PÁGINA

Introdução	**67**
Utilização correcta	67
Material fornecido	67
Designação das peças	67
Teclas/regulador do painel de controlo	67
Dados técnicos	68
Segurança	**68**
Medidas de segurança para impedir um possível contacto excessivo com a energia das microondas	68
Importantes indicações de segurança	68
Indicações de ligação a terra/instalação correcta	71
Perturbações noutros aparelhos	71
Ligar o aparelho	71
Antes de começar	**72**
Princípios básicos ao cozinhar no microondas	72
Utilizar louça de cozinha apropriada	73
Descrição das funções	**73**
Configurar o relógio	73
Regular o modo de 12 horas	73
Regular o modo de 24 horas	73
Regular o temporizador	74
Funcionamento	**74**
Cozinhar no microondas	74
Início rápido	75
Função de memória	76
Seleccionar predefinições	76
Menu automático	77
Função grelhar	78
Processo de cozedura-grelhar/combi	78
Descongelar conforme o peso	79
Descongelar conforme o tempo	80
Funções de consulta	80

Bloqueio para crianças	80
Função de economização de energia	80
Função de protecção por controlo magnético	80
Função de sinal sonoro	80
Limpeza e tratamento	**81**
Eliminar	**81**
Garantia & Assistência Técnica	**82**
Importador	**82**
Conselhos	**82**
Congelar e descongelar – é assim ...	82
Cozer – é assim ...	84
Grelhar – é assim ...	86
Sugestões de receitas	**88**
Pizza	88
Gratinar sopa de cebola com queijo	88
Ensopado de lentilhas	89
Gratinar couve-flor com queijo	89
Soufflé de macarrão e carne picada com brócolos	90
Lombo de porco com cogumelos em molho de pimento picante	90
Gratinado de batata	91
Fricassé de frango	91
Sopa de frango com legumes	92
Almôndegas de toucinho ou de pão	92
Molho claro	93
Molho de baunilha	93
Arroz doce	94
Geleia de frutos vermelhos (com morangos e framboesas)	94
Índice por palavra	**95**

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e conserve-o para utilização posterior.
Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

MICROONDAS KH 1106

Introdução

Utilização correcta

Este aparelho destina-se a aquecer e a preparar alimentos respeitando os procedimentos descritos. Qualquer alteração no aparelho é válida como incorrecta e abrange riscos conside-ráveis de acidentes. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uma utilização incorrecta. Este aparelho não se destina a uma utilização industrial.

Legenda

⚠ ***Atenção!*** *Risco de danos no aparelho.*

⚠ ***Perigo!*** *Risco de ferimentos!*

ⓘ ***Nota!*** *Indicações e conselhos sobre o manuseamento do microondas.*

Material fornecido

Antes da colocação em funcionamento verifique o material fornecido quanto à integridade e eventuais danos visíveis

1 microondas, modelo KH 1106
1 anel de prato rotativo
1 prato rotativo
1 suporte em metal para o modo do grelhar
1 crispy-pan
1 manual de instruções

Designação das peças

❶ orifício de ventilação
❷ prato rotativo
❸ anel do prato rotativo
❹ indicador LED
❺ painel de controlo
❻ bloqueio de segurança da porta
❼ janela de visualização
❽ punho da porta
❾ suporte em metal para funcionamento do grelhador
❿ crispy-pan

Teclas/regulador do painel de controlo

⓫ Tecla pesagem automática
⓬ Tecla Pizza
⓭ Teclado para funções de cozedura predefinidas as teclas ⓬ e ⓮ disponibilizam ao todo 11 funções de cozedura
⓮ Tecla aquecimento automático
⓯ Tecla predefinições
⓰ Tecla grelhar/combi
⓱ Tecla temporizador
⓲ Tecla anular/Stop
⓳ Tecla potência
⓴ Tecla memória
㉑ Botão rotativo
㉒ Tecla início/início rápido
㉓ Tecla Relógio
㉔ Tecla descongelar

Este símbolo no seu aparelho avisa-o relativamente a perigo de queimaduras.

Dados técnicos

Tensão nominal:	230 V ~ 50 Hz
Débito máximo de potência do microondas:	800 W
Grelhador:	1000 W
Consumo máximo de energia:	1300 W
Volume do interior:	aprox. 20 l
Diâmetro do prato rotativo:	270 mm

Segurança

Medidas de segurança para impedir um possível contacto excessivo com a energia das microondas

- Não tentar colocar o aparelho em funcionamento com a porta aberta, pois isto pode provocar o contacto com uma dose nociva de radiação de microondas. Também é importante que não se quebrem nem se manipulem os bloqueios de segurança.
- Não coloque nada entre a frente do aparelho e a porta e tenha cuidado para não deixar acumular sujidade ou vestígios de detergentes de limpeza nas superfícies vedantes.

⚠ ***Aviso:*** *Não utilize o microondas, quando este está danificado. É especialmente importante, que a porta do aparelho feche correctamente e que não existam danos:*
- *na porta (deformada),*
- *nas dobradiças e bloqueios (partidos ou soltos),*
- *nas vedações da porta e superfícies de vedação.*

- O aparelho só deve ser reparado ou reajustado num ponto de assistência técnica indicado ou por técnicos qualificados.

Importantes indicações de segurança

Ao utilizar aparelhos eléctricos devem ser respeitadas as medidas elementares de segurança, entre as quais:

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) cujas capacidades físicas, mentais e de orientação ou cuja falta de experiência e conhecimento possam dificultar a utilização do aparelho, caso estas não tenham sido previamente instruídas e vigiadas. Explique às crianças os perigos que podem partir do aparelho, para que estas não brinquem com ele.

⚠ ***Perigo:*** *Para reduzir o risco de queimaduras, choques eléctricos, fogos, ferimentos ou contacto excessivo com a radiação do microondas:*

Antes da utilização do aparelho leia todas as instruções.

- Utilize este aparelho apenas para a utilização prescrita e de acordo com este manual. Não utilize neste aparelho quaisquer químicos ou vapores corrosivos. Este microondas foi construído especialmente para aquecer, cozinhar, grelhar, ou secar alimentos.
  Ele não foi concebido para o uso em áreas industriais ou laboratoriais.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.
- Não utilize o microondas vazio.
- Não utilize o aparelho se este apresentar danos no cabo ou na ficha, não funcionar correctamente, estiver danificado ou tiver sido deixado cair. Um cabo de corrente ou uma ficha de rede só deve ser substituída pelo fabricante ou por técnicos igualmente qualificados.

- Coloque o microondas, de forma a ter uma distância mínima de 30 cm em relação a paredes ou armários. Mantenha os orifícios de ventilação sempre descobertos.
  O microondas não foi concebido para a montagem em armários de cozinha.
- Utilize para a ligação do microondas uma tomada de 230 V, 50 Hz, com um fusível de 16 A. Recomenda-se que o microondas seja alimentado por uma corrente própria.
- Se não tiver a certeza, sobre como ligar o microondas, aconselhe-se junto de uma pessoa especializada.
- O microondas não deve ser colocado em locais com humidade elevada, ou locais onde se acumule muita humidade.
- Nunca deixe o microondas sem vigilância quando tiver de aquecer alimentos em embalagens plásticas ou de papel.
- Não coloque materiais inflamáveis perto do microondas ou dos orifícios de ventilação.
- Retire todos os fechos metálicos, das embalagens dos alimentos que pretende aquecer. Perigo de incêndio!
- Utilize para fazer pipocas, apenas pacotes de pipocas que se adequem ao uso no microondas.
- Não aqueça almofadas cheias com grãos, caroços de cerejas ou gel no microondas. Perigo de incêndio!
- Não utilize o microondas para o armazenamento de alimentos ou outras coisas.
- Verifique a programação, depois de ligar o microondas.
- Não retire o caixilho do microondas em nenhuma ocasião.
- Nunca verta líquidos nos orifícios de ventilação ou nos bloqueios de segurança da porta. Caso ainda assim chegue líquido a essas partes, desligue imediatamente o microondas e retire a ficha da tomada.
  O microondas deve ser verificado por técnicos especializados.
- Não coloque objectos nos orifícios de ventilação ou nos bloqueios de segurança da porta.
- A lâmpada no interior do microondas só deve ser substituída por técnicos especializados.
- Mantenha-se atento ao aquecer líquidos. Utilize apenas recipientes abertos, para que as bolhas de ar resultantes desse processo, possam escapar.
- Para evitar uma ebulição repentina:
  – Mexa o líquido, antes de aquecer.
  – Coloque, se possível, um tubo de vidro dentro do líquido, enquanto é aquecido.
  – Depois de aquecido, deixe o líquido durante 20 segundos no microondas, para evitar uma ebulição inesperada.
- Perfure a pele de batatas, salsichas ou alimentos semelhantes. Caso contrário, eles poderão explodir.
- Mantenha crianças longe da porta do microondas, enquanto este se encontra em funcionamento. Perigo de queimaduras!
- Nunca toque directamente na porta do microondas, no caixilho do microondas, nos orifícios de ventilação, nas peças sobresselentes ou na louça após um processo de grelhar, combi ou menu automático.
  As peças ficam muito quentes. Deixe as peças arrefecer antes de as limpar.
- Explique o manuseamento seguro do microondas a crianças e esclareça-as sobre eventuais perigos.
- Não se pendure na porta do microondas. Não utilize o microondas como brinquedo.
- Não modifique o microondas.
- Não mova o aparelho, enquanto este se encontra em funcionamento.
- Coloque sempre um prato resistente ao calor, como por exemplo de porcelana, por baixo de recipientes que ficam muito quentes. O prato rotativo do grelhador pode danificar-se.
- Nunca ultrapasse os tempos de cozedura prescritos pelo fabricante.

- Não utilize utensílios metálicos, que reflictam microondas e conduzam à formação de faíscas. Não coloque latas no microondas.
- Utilize o aparelho apenas quando o prato rotativo do grelhador estiver encaixado.
- Não coloque objectos em cima do microondas, enquanto este estiver.
- Não coloque nenhuns recipientes de plástico no microondas imediatamente após o processo de grelhar, combi ou menu automático. O plástico pode derreter.
- Na porta ou no caixilho do microondas podem formar-se pingas de água. Isso é normal e não se trata de uma anomalia do microondas.
- Tenha em atenção que a ficha esteja sempre bem acessível, para que em caso de urgência seja possível retirar a ficha rapidamente da rede eléctrica.
- Não coloque o microondas perto de outros aparelhos que emitam calor, como por exemplo um forno.
- Limpe bem o microondas depois de aquecer alimentos gordurosos, principalmente quando estes não estavam tapados. Deixe o aparelho arrefecer completamente, antes de o limpar. Os elementos de aquecimento do grelhador não podem conter vestígios, como por exemplo gordura. Esta poderia sobreaquecer e inflamar.
- Não descongele gordura congelada ou óleo no microondas. A gordura ou óleo pode inflamar-se.
- Pessoas portadoras de pacemakers, deveriam consultar o seu médico de família para se informar sobre possíveis riscos, antes de colocar o microondas em funcionamento.
- Nunca mergulhe o cabo de rede ou a ficha em água ou outros líquidos.
- Nunca deixe o cabo de rede pendurado sobre a mesa ou o tampo de cozinha. As crianças poderiam puxálo.
- Mantenha o cabo de rede afastada de fontes de calor. Não o conduza pela frente da porta do microondas. O calor pode danificar o cabo.
- Abra sempre as latas, pacotes de pipocas etc. depois de aquecidos, de maneira a que a abertura não fique virada para si. Fugas de vapor podem provocar escaldões.
- Nunca se coloque directamente em frente ao microondas, quando abrir a porta. Fugas de vapor podem provocar escaldões.

⚠ ***Perigo:*** *Autorize a utilização não vigiada do microondas a crianças, exclusivamente quando estas tenham tido as devidas indicações de funcionamento. As crianças devem compreender os perigos a que estão sujeitas em caso de utilização incorrecta.*

- De modo a diminuir o risco de incêndio no microondas: Esteja sempre atenta ao microondas quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, pois os materiais podem inflamar-se.
- Retire os fechos de arame dos pacotes de papel ou de plástico, antes de os colocar dentro do microondas.
- Caso se aperceba da existência de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha e mantenha a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.
- Não utilize o interior do microondas para guardar objectos. Não deixe artigos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro do microondas, quando este não estiver em funcionamento.

⚠ ***Atenção:*** *Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir e danificar o aparelho.*

- Ao aquecer bebidas no microondas pode surgir temporariamente espuma quando a bebida ferve. Seja cuidadoso ao manusear o recipiente.
- Não frite no microondas. O óleo quente pode danificar as peças do aparelho e os utensílios e provocar até queimaduras na pele.
- Ovos crus e ovos cozidos não podem ser aquecidos no microondas, uma vez que estes podem explodir, mesmo depois de terminar o aquecimento.
  Furar os alimentos com casca grossa, como batatas, abóboras, maças e castanhas antes de os cozinhar.
  O conteúdo de biberões e boiões de bebes deve ser agitado.

⚠ ***Perigo:*** *Antes de consumir verifique a temperatura, a fim de evitar que o bebe seja vítima de queimaduras perigosas entre outras. Os utensílios de cozinha podem ficar quentes devido ao calor transmitido pelos alimentos aquecidos, de forma que deve tocar-lhes apenas com pegas de cozinha. Deve verificar se os utensílios de cozinha se adequam para a utilização no microondas.*

⚠ ***Perigo:*** *Os raios das microondas são perigosos! Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por pessoal especializado, sempre que seja necessário remover coberturas que protejam o contacto com a radiação do microondas.*

⚠ ***Perigo:*** *A limpeza insuficiente do aparelho de cozer pode provocar danos na superfície do aparelho, que por seu lado influenciam o tempo de utilização e conduzem possivelmente a situações perigosas.*

Indicações de ligação a terra/ instalação correcta

O aparelho tem de ser ligado à terra.
Este aparelho só deve ser ligado a tomadas devidamente ligadas a terra. Recomenda-se a utilização de um único circuito para a alimentação do microondas.

⚠ ***Perigo:*** *O manuseamento incorrecto da ficha de terra pode provocar o risco de um choque eléctrico.*

ⓘ ***Nota:*** *Se tiver dúvidas sobre a ligação à terra ou sobre as instruções relativas ao sistema eléctrico, consulte um técnico de electricidade ou de manutenção.*

Nem o fabricante nem o comerciante podem assumir a responsabilidade por danos no microondas ou danos pessoais provocados pela inobservância das indicações de procedimento relativas à ligação eléctrica.

Perturbações noutros aparelhos

O funcionamento do microondas pode causar interferências no seu rádio, televisor ou aparelhos semelhantes.
Se ocorrerem tais interferências, evite-as ou excluaas com a ajuda das seguintes medidas:

- limpar porta e superfície de vedação do microondas.
- alinhar novamente a antena de recepção do rádio ou do televisor.
- colocar o microondas noutro local diferente do do receptor.
- afaste o microondas do receptor.
- ligue o microondas noutra tomada.
  O microondas e o receptor devem recorrer a diferentes derivações do circuito eléctrico.

Ligar o aparelho

- Seleccione uma superfície plana, que deixe espaço suficiente para a ventilação do aparelho.

- Mantenha obrigatoriamente uma distância mínima de 7,5 cm entre o aparelho e os locais limítrofes. Certifique-se de que a porta do micro-ondas se abre sem problemas.
- Garanta um bom acesso à ficha de rede, para que em caso de perigo se possa chegar a ela sem esforço e desligála.
- Mantenha uma distância de pelo menos 30 cm por cima do microondas.
- Não remova os pés por baixo do microondas.
- Não tape os orifícios de entrada e de saída de ar. Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho.
- Coloque o aparelho o mais afastado possível de aparelho de rádio e de televisores. O funcionamento do microondas pode provocar interferências na recepção de rádio ou da televisão.
- Ligue o aparelho numa tomada doméstica padrão. Preste atenção para que a tensão e a frequência coincida com os dados indicados no autocolante da potência nominal.

⚠ ***Atenção:*** *Não coloque o microondas por cima de um fogão ou de outro aparelho produtor de calor. Uma colocação em tais locais pode levar à danificação do aparelho e à perda de validade da garantia.*

- Remova o material de embalagem e uma eventual película de protecção colocada por cima da caixa do aparelho.

ⓘ ***Nota:*** *Não retire a placa de cobertura em mica cinzenta clara, que está colocada para proteger os cabos do campo magnético.*

Antes de começar

Princípios básicos ao cozinhar no microondas

- Distribua os alimentos de forma ordenada.
- Os pontos mais espessos devem estar nos bordos.
- Preste atenção ao tempo de cozedura. Seleccione o menor tempo de cozedura e prolongue-o se necessário. Alimentos demasiado cozinhados podem começar a fumegar e incendiar se.
- Durante a cozedura cubra os alimentos com uma tampa própria para microondas. A tampa evita salpicos e contribui para que os alimentos sejam cozinhados de forma uniforme.
- Vire os alimentos durante a preparação no microondas uma vez, para que os pratos como frango ou hambúrgueres cozam mais depressa.
- Grandes porções de alimentos como assados tem de ser viradas pelo menos uma vez.
- Vire completamente os alimentos, como por exemplo almôndegas, depois de ter passado metade do tempo de cozedura. Vire e desloque as almôndegas do centro do prato para a beira.

Utilizar louça de cozinha apropriada

- O material ideal para um forno microondas é próprio para o microondas, deixa entrar a energia através do recipiente, para aquecer os alimentos.
  As microondas não conseguem penetrar o metal. Por esse motivo, não devem ser utilizados recipientes nem louça de metal.
- Quando aquecer algo no microondas não coloque quaisquer produtos de papel reciclado. Estes podem conter fragmentos minúsculos de metal, que podem provocar faíscas e/ou incêndio.
- Recomenda-se louça redonda/oval em vez de quadrada/longa, pois os alimentos esturricam facilmente nos cantos. A lista seguinte serve de ajuda geral para a selecção da louça correcta.

Louça de cozinha	Micro-ondas	Grelhar	Combi-nação
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não	Não	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Louça de plástico própria para microondas	Sim	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não
Tabuleiro/prato em metal	Não	Sim	Não
Suporte em metal	Não	Sim	Sim
Película em alumínio & Recipiente em alumínio	Não	Sim	Não
crispy-pan	Sim	Não	Sim

Descrição das funções

Configurar o relógio

Depois de ligar a ficha na tomada, abra uma vez a porta do microondas. No Indicador LED surge „0:00“. Adicionalmente soa um tom de alarme e o aparelho liga no modo Standby.

Regular o modo de 12 horas

1. Prima uma vez a tecla ㉓ „relógio“. No indicador LED surge um símbolo de relógio vermelho [🕒] e é indicado o modo de 12 horas através de „12 H“.
2. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar as horas.
3. Prima agora a tecla ㉓ „relógio“ e a indicação muda para a configuração dos minutos.
4. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar os minutos.
5. Para terminar prima a tecla ㉓ „relógio“. No indicador LED pisca „:“ indicando que o processo „Configurar relógio“ foi concluído com sucesso.

Regular o modo de 24 horas

1. Prima duas vezes a tecla ㉓ „relógio“. No indicador LED surge um símbolo de relógio vermelho [🕒] e é indicado o modo de 24 horas através de „24 H“.
2. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar as horas.
3. Prima agora a tecla ㉓ „relógio“ e a indicação muda para a configuração dos minutos.
4. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar os minutos.
5. Para terminar prima a tecla ㉓ „relógio“. No indicador LED pisca „:“ indicando que o processo „Configurar relógio“ foi concluído com sucesso.

ⓘ ***Nota:*** *Ao premir a tecla „anular/Stop“ ⑱, o aparelho volta automaticamente para o estado anterior.*

Regular o temporizador

O microondas possui um temporizador, que pode regular independentemente do funcionamento do microondas.

1. Prima a tecla ⓱ „temporizador" se o aparelho estiver em Standby. No indicador LED pisca „0:00" e o símbolo do relógio vermelho [🕒] acende.
2. Regule agora a hora com o botão rotativo ㉑. Pode efectuar ajustes da hora de 5 a 95 minutos.
3. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido". Soa um sinal sonoro e o símbolo do relógio vermelho [🕒] pisca. A hora retrocede.

Assim que o tempo regulado tenha passado, soa um sinal sonoro várias vezes consecutivas. Prima o botão ⓲ „anular/Stop", para que o sinal pare.

ⓘ ***Nota:*** *Enquanto o temporizador soar, não se consegue ler a hora actual.*

Funcionamento

Bloqueio de segurança da porta ❻

Puxe pelo punho para abrir a porta. Ao abrir a porta durante a cozedura, o funcionamento é interrompido, o programa ou a função definida permanece inalterada. O processo de cozedura prossegue quando a porta for fechada e a tecla início/início rápido ㉒ foi premida.

Prato rotativo ❷

Coloque o anel do prato rotativo ❸ no centro do microondas. Coloque o prato rotativo ❷ de forma que os entalhes na parte de trás do prato rotativo encaixem nas três junções dos pés. Deixe ficar o prato rotativo com o anel do prato rotativo ❸ sempre no aparelho durante o funcionamento. A rotação do prato rotativo garante uma distribuição uniforme de energia e de microondas.

Suporte em metal/grelhar ❾

Utilize o suporte em metal para grelhar. Coloque um prato resistente ao calor por baixo do suporte em metal. Desta forma, recolhe-se a gordura e os salpicos dos alimentos.

⚠ ***Atenção:*** *O suporte em metal só deve ser utilizado por cima do prato rotativo. Coloque o suporte em metal sempre no centro do prato rotativo. Para retirá-lo depois de grelhar use pegas ou semelhantes. Preste atenção porque no interior do aparelho pode ser estar muito quente e proceda com cuidado.*

Crispy-pan ❿

Utilize o crispy-pan para preparar pizzas estaladiças. Coloque o crispy-pan por cima do suporte em metal.

⚠ ***Atenção:*** *Após a cozedura o crispy-pan fica quente. Para o remover utilize pegas para tachos.*

ⓘ ***Nota:*** *Limpe o crispy-pan com um pano húmido. Não o colocar na máquina de lavar louça.*

O crispy-pan adequa-se a todas as pizzas précozinhadas disponíveis no mercado com um diâmetro de 25,5 cm.

Cozinhar no microondas

Quando pretender utilizar as funções clássicas básicas do microondas (aquecer, cozinhar, cozer), basta seleccionar simplesmente a potência do microondas e regular o tempo de cozedura necessário. Possui oito níveis de potência à escolha, de 100 a 800 Watt, com um tempo de cozedura máximo de 95 minutos.

1) Seleccionar potência

- Prima a tecla ⓳ „potência“ para seleccionar o nível de potência frequente.
- **1x** para 800 Watt de potência.
- **2x** para 700 Watt de potência.
- **3x** para 600 Watt de potência.
- **4x** para 500 Watt de potência.
- **5x** para 400 Watt de potência.
- **6x** para 300 Watt de potência.
- **7x** para 200 Watt de potência.
- **8x** para 100 Watt de potência.

A potência é representada no indicador LED (p. ex. P 800 para 800 Watt de potência (Power)).

2) Regular tempo de cozedura

1. Rode o botão rotativo ㉑ para regular o tempo de cozedura.

Os níveis do tempo de regulação do botão rotativo são os seguintes:

- de 0 a 1 min: em intervalos de 5 seg.
- de 1 a 5 min: em intervalos de 10 seg.
- de 5 a 10 min: em intervalos de 30 seg.
- de 10 a 30 min: em intervalos de 1 min.
- de 30 a 95 min: em intervalos de 5 min.

Cancelar/interromper processo de entrada

Prima uma vez a tecla ⓲ „anular/Stop“, para cancelar e concluir um processo de entrada. O aparelho retrocede para o modo Standby.

3) Iniciar processo de cozedura

Para iniciar o processo de cozedura premir a tecla ㉒ „início/início rápido“. No indicador LED piscam os símbolos para o funcionamento do microondas e cozinhar . A hora retrocede.

Nota: *Em funcionamento prima a tecla ㉒ „início/início rápido“, o tempo de cozedura aumenta 30 segundos, enquanto o nível de potência permanece inalterado.*

Interromper o processo (anular/Stop)

Pode cancelar, interromper e prosseguir com um processo.

Interromper o processo de cozedura

Prima uma vez a tecla ⓲ „anular/Stop“ para interrompe um processo de cozedura. O aparelho interromper o processo de cozedura e pára o tempo restante. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido“, para prosseguir com o processo de cozedura.

Interromper processo de cozedura

Prima duas vezes a tecla ⓲ „anular/Stop“ para cancelar um processo de cozedura. O aparelho retrocede para o modo Standby.

Prolongar/reduzir o processo de cozedura

Para prolongar ou reduzir o tempo de cozedura durante o processo de cozedura, rode o botão rotativo ㉑:

- rodando para a direita, aumenta o tempo de cozedura em um minuto.
- rodando para a esquerda, diminui o tempo de cozedura em um minuto.

Para aumentar o processo de cozedura em 30 segundos, prima a tecla ㉒ „início/início rápido“.

Nota: *No modo Standby assim como durante o processo de descongelação o tempo pode ser regulado com o botão rotativo.*

Início rápido

Com esta função pode começar imediatamente a cozinhar em 30 segundos (ou mais, até 95 minutos) com 100 % de potência.

- Prima a tecla ㉒ „início/ início rápido“. No indicador LED piscam os símbolos para o modo de microondas e cozinhar . A hora retrocede.

Função de memória

Utilize a função de memória, quando pretender executar 3 processos consecutivos. No caso de mais processos e se um deles incluir também a descongelação, este tem de ser regulado como primeiro processo. Após a conclusão de um processo soa uma vez o sinal sonoro, começando imediatamente em seguida o processo seguinte.

Exemplo de aplicação

Pretende 15 minutos a 300 Watt Utilizar potência do microondas para descongelar + 10 minutos 600 Watt de potência do microondas para a cozedura + 10 minutos a grelhar para a preparação dos alimentos.

1. Prima a tecla ⓴ „memória“. No indicador LED surge „3-1“.
2. Prima a tecla ⓳ „potência“ seis vezes, para regular 300 Watt de potência para descongelar. No indicador LED surge „P300“.
3. Rode o botão rotativo ㉑, para regular o tempo de cozedura (duração: 15:00) para 300 W de potência.
4. Prima a tecla ⓴ „memória“. No indicador LED surge „3-2“.
5. Prima a tecla ⓳ „potência“ três vezes, para regular 600 Watt de potência. No indicador LED surge „P600“.
6. Rode o botão rotativo ㉑, para regular o tempo de cozedura (duração: 10:00) para 600 W de potência.
7. Prima a tecla ⓴ „memória“. No indicador LED surge „3-3“.
8. Prima uma vez a tecla ⓰ „grelhar/combi“, para regular a função de grelhar. No indicador LED surge „G-1“.
9. Rode o botão rotativo ㉑, para regular o tempo de grelhar (duração: 10:00).
10. Prima a tecla ㉒ „Início/início rápido“, para activar a predefinição.

Seleccionar predefinições

Com este programa pode programar uma determinada hora de início para a cozedura ou grelhado dos alimentos. Se tiver efectuado as regulações correctamente, o aparelho inicia-se automaticamente na hora definida.

ⓘ ***Nota:*** *O relógio tem de estar regulado de forma a poder seleccionar a função „predefinições“.*

1. Prima a tecla ⓯ „Predefinições“. O indicador LED indica a hora actualmente regulada, e o algarismo das horas pisca.
2. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar as horas.
3. Prima a tecla ⓯ „Predefinições“, agora piscam os algarismos dos minutos.
4. Rode o botão rotativo ㉑, para configurar os minutos.
5. Introduza o programa de cozedura adequado: Para o modo de microondas: Prima a tecla ⓳ „potência“ para seleccionar o nível de potência frequente. Regule o tempo de cozedura com o botão rotativo ㉑. Para o modo de grelhar: Prima uma vez a tecla ⓰ „grelhar/combi“, para activar a função de grelhar. Com o botão rotativo ㉑ regule o tempo de cozedura desejado.
6. Prima a tecla ㉒ „Início/início rápido“. O símbolo do relógio e os dois pontos piscam. O microondas começa automaticamente o processo na hora definida.

Exemplo de aplicação:

São 12:30 horas. Pretende aquecer automaticamente durante 10 minutos o seu prato às 12:45 horas a 400 Watt de potência.

1. Prima a tecla ⓯ „Predefinições“. O indicador LED indica a hora actualmente regulada (12:30), e o algarismo das horas pisca.
2. Prima novamente a tecla ⓯ „Predefinições“ e regule com o botão rotativo ㉑ os minutos „:45“.

3. Prima a tecla ⓳ „potência" cinco vezes, para regular 400 Watt de potência.
4 Com o botão rotativo ㉑ regule um tempo de cozedura de 10 min.
5. Prima a tecla ㉒ „Início/início rápido", para iniciar o processo memorizado.

Menu automático

Para alimentos que sejam preparados no modo do menu automático, não é necessário introduzir a duração do processo de cozedura nem o nível de potência. Basta introduzir o tipo de alimento a ser cozinhado, assim como o peso deste alimento. Prima a tecla, na qual está representada o alimento. Por conseguinte o peso do artigo tem de ser regulado com o botão rotativo ㉑.

Introduzir o peso dos alimentos

A indicação do peso é necessária para determinar o tempo de cozedura necessário. Depois de ter pressionado o respectivo símbolo, surge no indicador LED uma indicação de peso em gramas „g"; no caso de entradas, a quantidade de porções, e no caso de bebidas em „ml". Com o botão rotativo ㉑ altera os respectivos dados. Logo que surja o peso dos alimentos, prima a tecla ㉒ „Início/início rápido". No indicador LED surge „Auto-Cook" AUTO COOK.

ⓘ ***Nota:*** *No caso de alguns alimentos, como por exemplo vitela, porco, aves e chouriço, é necessário virar depois de ter passado aprox. 2/3 do tempo de cozedura. O sinal sonoro soa duas vezes e no visor surge „turn", para o lembrar de virar.*

1. Prima a tecla ⓲ „anular/Stop", para interromper o processo de cozedura e virar os alimentos.
2. Feche de novo a porta para permitir a continuação da cozedura. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido". O microondas prossegue automaticamente com o tempo restante.

ⓘ ***Nota:*** *Se pretender abdicar de virar os alimentos, aguarde pelo sinal sonoro. O microondas prossegue com o programa automaticamente. Recomendamos que vire os alimentos. Assim atinge uma cozedura uniforme. Ao virar tenha muito cuidado ao manusear os alimentos muitos quentes no microondas.*

O microondas pode cozinhar o seguinte peso dos diferentes alimentos:

Alimento	Símbolo	Peso	virar após ...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Porco		200 – 1500 g	2/3 de tempo de cozedura
Vitela		200 – 1500 g	2/3 de tempo de cozedura
Aves		400 – 1400 g	2/3 de tempo de cozedura
Peixe		200 – 1200 g	-
Legumes/ fruta		100 – 1000 g	-
Chouriço		100 – 500 g	2/3 de tempo de cozedura
Batatas		100 – 800 g	-
Bebidas		200 – 500 ml	-
Entradas		1 – 2 pessoas	-
Aquecimento automático		300 – 700 g	-

Nota: *O sinal sonoro soa duas vezes para o lembrar de virar.*

Exemplo de aplicação 1:
Quando pretender cozinhar 400 g de legumes ou fruta proceda da seguinte forma:
1. Prima (no modo Standby) a tecla „legumes/fruta".
2. Com o botão rotativo seleccione ㉑ „400 g".
3. Prima a tecla ㉒ início/início rápido".

Exemplo de aplicação 2:
Se pretender aquecer 300 ml de água, proceda da seguinte forma:
1. Prima (no modo Standby) a tecla „bebidas".
2. Com o botão rotativo seleccione ㉑ „300 ml".
3. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido".

Exemplo de aplicação 3:
Se pretender aquecer uma entrada:
1. Prima (no modo Standby) a tecla „entradas".
2. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido".

Cozinhar pizza no crispy-pan
Com o „crispy-pan" pode preparar no microondas pizzas estaladiças. Para isso, é necessária a tecla ⑫ „pizza". Prima a tecla ⑫ „pizza":
- uma vez para pizza congelada, temperatura aprox. -18 graus/peso 150 g – 450 g („P-1" surge no indicador LED).
- duas vezes para pizza fria, temperatura aprox. 5 graus, peso 150 g – 450 g („P-2" surge no indicador LED).
- três vezes para pizza fresca, temperatura aprox. 20 graus, peso 700 g – 900 g („P-3" surge no indicador LED).

Exemplo de aplicação:
Se pretender cozinhar uma pizza proceda da seguinte forma:
1. Prima uma vez a tecla ⑫ „pizza". No indicador LED surge „P-1". (premir „P-2", „P-3" duas ou três vezes).
2. Rode o botão rotativo ㉑, para regular o peso da pizza.
3. Coloque a pizza no crispy-pan ⑩ e coloque o crispy-pan no suporte em metal ⑨ no centro do prato rotativo ❷ no microondas.
4. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido", para iniciar o processo de grelhar. No indicador LED é indicado o tempo.

Função grelhar
A função grelhar pode ser utilizada para fatias finas de carne, bifes, hambúrgueres, salsichas ou frango. Adequa-se também perfeitamente a sanduíches gratinadas, gratinados e para aquecer pãezinhos estaladiços.
Para grelhar utilize sempre o suporte em metal ⑨. Obtém assim um resultado excelente.
1. Prima uma vez a tecla ⑯ „Grelhador/combi", para activar a função de grelhar. No indicador LED surge o símbolo vermelho para a função de grelhar e G-1.
2. Com o botão rotativo ㉑ regule o tempo de cozedura desejado. O tempo de cozedura máximo é de 95 minutos.
3. Para iniciar a função de grelhar prima a tecla ㉒ „Início/início rápido".

Processo de cozedura-grelhar/combi
Esta função combina a função de grelhar com o modo normal do microondas. Durante o processo de combinação é executado automaticamente e num único processo um determinado tempo para cozinhar e o tempo restante para grelhar. Pode aperceber-se do ponto de mudança do aparelho através de um leve clique.

Grelhar/combi 1
No caso de grelhar/combi 1 a potência do microondas absorve 36 % e a potência para grelhar 64 % do tempo de cozedura. Isto é adequado, por exemplo, para peixe, batatas ou gratinados.

1. Prima duas vezes a tecla ⓰ „grelhar/combi“, para activar grelhar/combi1. No indicador LED surge o símbolo vermelho do modo de microondas e a função de grelhar assim como C-1.
2. Com o botão rotativo ㉑ regule o tempo de cozedura desejado. O tempo de cozedura máximo é de 95 minutos.
3. Para iniciar prima a tecla ㉒ „início/início rápido“.

Grelhar/combi 2

No caso de grelhar/combi 2 a potência do microondas absorve 55 % e a potência para grelhar 45 % do tempo de cozedura.
Isto é apropriado para, por exemplo, pudins, omeletes ou pratos com aves.

1. Prima três vezes a tecla ⓰ „grelhar/combi“, para activar grelhar/combi 2. No indicador LED surgem os símbolos vermelhos do modo de microondas e a função de grelhar assim como C-2.
2. Com o botão rotativo ㉑ regule o tempo de cozedura desejado. O tempo de cozedura máximo é de 95 minutos.

• Para iniciar prima a tecla ㉒ „início/início rápido“.

Descongelar conforme o peso

Com esta função pode descongelar sem problemas carne, aves e peixe. O tempo de descongelação e o nível de potência são calculados e regulados após a introdução do peso.

1. Prima a tecla ⓫ „Pesagem automática“:
   – uma vez, se pretender descongelar carne (no indicador LED surge „dEF1“),
   – duas vezes, se pretender descongelar carne (no indicador LED surge „dEF2“),
   – três vezes, se pretender descongelar peixe (no indicador LED surge „dEF3“),
   – quatro vezes, se pretender descongelar pizza (no indicador LED surge „dEF4“),
   – cinco vezes, se pretender descongelar legumes (no indicador LED surge „dEF5“),
   – seis vezes,se pretender descongelar chouriço (no indicador LED surge „dEF6“).

   No indicador LED surgem ainda os símbolos vermelhos do modo de microondas e a função de descongelar .
2. Com o botão rotativo ㉑ regule o peso em gramas do alimento a descongelar (no indicador LED surge [g]). Pode regular diferentes áreas de peso para diferentes alimentos:

Carne:	100 a 2300 g
Aves:	100 a 4000 g
Peixe:	100 a 1000 g
Pizza:	150 a 900 g
Legumes:	100 a 600 g
Chouriço:	100 a 500 g

3. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido“, para iniciar o processo de descongelação conforme o peso. No indicador LED piscam os símbolos para o modo de microondas e descongelar . O tempo calculado reduz.

ⓘ ***Nota:*** *Alguns alimentos, como carne, aves, peixe, legumes e enchidos necessitam de ser virados depois de algum tempo. O sinal sonoro soa duas vezes e no visor surge „turn“, para o lembrar de virar.*

1. Prima a tecla ⓲ „anular/Stop“, abra a porta e vire os alimentos.
2. Feche a porta e prima a tecla ㉒ „início/início rápido“. O processo de descongelação prossegue.

ⓘ ***Nota:*** *Se pretender abdicar de virar os alimentos, aguarde algum tempo pelo sinal sonoro. O microondas prossegue com o programa automaticamente. Recomendamos que vire os alimentos. Assim consegue uma descongelação uniforme.*

Descongelar conforme o tempo

1. Prima a tecla ㉔ „Descongelar“. No indicador LED surgem ainda os símbolos vermelhos do modo de microondas e a função de descongelação .
2. Rode o botão rotativo ㉑, para con-figurar o tempo de descongelação. O tempo de congelação máximo é de 95 minutos.
3. Prima a tecla ㉒ „início/início rápido“, para iniciar a descongelação. No indicador LED piscam os símbolos do modo de microondas e descongelação . O tempo calculado reduz.

Funções de consulta

Consultar a hora durante o funcionamento
Durante o processo de cozedura prima a tecla ㉓ „relógio“. No indicador LED surge a hora durante 2 a 3 segundos.

Consultar a nível de potência durante o funcionamento
Durante o processo de cozedura prima a tecla ⑲ „potência“. No indicador LED surge o nível de potência activado durante 2 a 3 segundos.

Bloqueio para crianças

Active esta definição, para impedir uma colocação em funcionamento sem vigilância do microondas por crianças pequenas e outras pessoas não familiarizadas com o funcionamento.
O símbolo do bloqueio para crianças surge no indicador LED, e o aparelho, com esta função activada, deixa de poder ser colocado em funcionamento.

Regulação do bloqueio para crianças
Mantenha a tecla ⑱ „anular/Stop“ premida durante 3 segundos. Soa, em primeiro lugar, um sinal sonoro, surgindo em seguida o símbolo do bloqueio para crianças no indicador LED.

Desactivação do bloqueio para crianças
Voltar a manter premida a tecla ⑱ „anular/Stop“ durante 3 segundos, até soar um sinal sonoro e desaparecer o símbolo bloqueio para crianças .

Função de economização de energia

Pode activar a função de economização de energia, quando não pretender utilizar o microondas.

Activar a função de economização de energia
Prima (no modo Standby) a tecla ㉓ „relógio“ durante três segundos. O indicador LED apaga-se e a função de economiza-ção de energia está activada.

Desactivar a função de economização de energia
Assim que for premida uma qualquer tecla, o microondas muda para o modo Standby e é indicado o relógio.

ⓘ ***Nota:*** *O relógio prossegue apesar da função de economização de energia.*

Função de protecção por controlo magnético

Se a função do microondas estiver a funcionar ininterruptamente durante 30 minutos ou mais no nível de potência 100 %, o nível de potência do microondas reduz automaticamente para 80 %. Isto sucede não só com a função de memória activada, como também com outros estados.

Função de sinal sonoro

Depois de terminar o processo de cozedura soa 5 x um longo sinal sonoro.

Nota:

- *Se tiver premido uma tecla e activado uma função válida, soa um longo sinal sonoro. Se, pelo contrário, tiver seleccionado uma tecla/função inválida não se segue nenhum sinal sonoro.*
- *Se, após um ajuste bem sucedido do modo de cozinhar, não tiver premido em 5 minutos a tecla „início/início rápido", o aparelho volta para o modo Standby (é indicada a hora).*

Limpeza e tratamento

Antes de limpar o microondas desligue-o e retire a ficha da tomada.

- Mantenha o interior do microondas sempre limpo.
- Se os salpicos dos alimentos ou líquidos vertidos aderirem às paredes do microondas, limpe-os com um pano húmido.
- Utilize um produto de limpeza suave, se o microondas apresentar sujidade incrustada.
- Evite a utilização de sprays de limpeza e outros produtos de limpeza agressivos, pois podem provocar manchas, riscos ou opacidades da superfície da porta. Limpe as paredes exteriores com um pano húmido.
- Para evitar uma danificação das peças de funcionamento no interior do microondas, não deixe que se infiltre água nos orifícios de ventilação.
- Remova regularmente os salpicos e impurezas. Limpe a porta, a janela de visualização de ambos os lados, as vedações da porta e as peças adjacentes com um pano húmido. Não utilize qualquer produto abrasivo.
- Se se depositar vapor no interior ou no exterior da porta do aparelho, limpe-o com um pano macio. Isto sucede quando o microondas é operado sob elevadas condições de humidade.
- Limpe regularmente também o prato rotativo. Lave o prato numa solução quente de sabão ou na máquina de lavar louça.
- Limpe o anel do prato rotativo e a porta do aparelho regularmente, a fim de prevenir o desenvolvimento de ruídos excessivos. Limpe a parte inferior do microondas com um produto de limpeza suave. Pode lavar o anel do prato rotativo na solução suave de sabão ou na máquina de lavar louça. Depois de remover o anel do prato rotativo para limpeza da parte inferior do compartimento para cozinhar, preste atenção para o voltar a colocar correctamente.
- Eliminação regular de ruídos. Coloque um prato fundo no microondas com uma chávena cheia de água, sumo e casca de limão. Aqueça-o durante 5 minutos. Limpar profundamente e secar com um pano macio.
- Limpe o crispy-pan com um pano húmido e um produto de limpeza suave. Não colocar na máquina de lavar louça.
- Se for necessária uma troca da lâmpada do microondas, este trabalho deve se realizado pelo comerciante ou consulte a assistência técnica.

Eliminar

Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas anomalias de material e de fabrico e não no que diz respeito a desgaste das peças ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptor ou bateria. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.
A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

(PT) **Kompernass Service Portugal**
FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.
Rua da Mainca, 642
Apartado 1080
4466-901 S. Mamede de Infesta
Tel.: 22 9069140
Fax: 22 9016870
e-mail: support.pt@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Conselhos

Congelar e descongelar – é assim ...

O microondas é o aparelho ideal, para descongelar rapida e uniformemente alimentos ultracongelados. Para isso, a selecção da potência, o tempo de descongelação e o tempo de funcionamento dependem da natureza e quantidade do alimentos. As microondas entram sempre do exterior para o interior nos alimentos. Por isso é que grandes pedaços de alimentos só descongelam até meio, caso contrário as camadas exteriores começariam a cozer. Uma descongelação correcta começa na congelação. Proceda de forma consciente e corte quantidades pequenas, planas e adaptadas ao seu consumo. Considere também o tamanho das diferentes travessas ou pratos, nos quais pretenderá des congelar posteriormente o alimento ultracongelado no microondas. Na seguinte tabela de descongelação estão reunidos os tempos de congelação de alguns alimentos mais comuns. Aí encontra, além dos dados temporais e quantitativos e também um chamado „tempo de funcionamento". Serve como tempo de comparação de temperatura, durante o qual o calor remanescente das camadas descongeladas no centro é dirigido para as chamadas ainda congeladas.
Deixe o alimento ultracongelado durante este tempo de funcionamento no microondas desligado ou fora do aparelho. No caso dos valores indicados pode haver desvios. Estes estão limitados ao diferentes factores dos alimentos.

Utilize as funções de descongelação integradas. Consulte capítulo „Descongelar conforme o peso" e „Descongelação conforme o tempo".

Alimento	Pãezinhos
Peso/Quantidade	50 g/2 pessoas
Tempo de descongelação	aprox. 1 min
Tempo de cozedura	--
Indicações/ Conselhos	--

Alimento	Pão
Peso/Quantidade	500 g
Tempo de descongelação	8 – 10 min
Tempo de cozedura	10 – 20 min
Indicações/ Conselhos	--

Alimento	Torta de chantilly
Peso/Quantidade	400 – 800 g
Tempo de descongelação	8 – 12 min
Tempo de funcionamento	90 – 120 min
Indicações/ Conselhos	Descongele a torta

Alimento	Manteiga
Peso/ Quantidade	250 g
Tempo de descongelação	aprox. 1 min
Tempo de cozedura	20 – 30 min
Indicações/ Conselhos	Remova a embalagem e coloque manteiga num prato

Alimento	Queijo (porção)
Peso/Quantidade	500 g
Tempo de descongelamento	5 – 6 min
Tempo de cozedura	60 – 90 min
Indicações/ Conselhos	Vire a porção uma vez após metade do tempo

Alimento	Fatia de chouriço
Peso/Quantidade	200 g
Tempo de descongelação	aprox. 3 min
Tempo de cozedura	10 – 15 min
Indicações/ Conselhos	Vire a fatia após metade do tempo, fatias antes do tempo de funcionamento cortar cuidadosamente com uma faca

Alimento	Morangos
Peso/Quantidade	250 g
Tempo de descongelamento	aprox. 8 min
Tempo de cozedura	5–10 min
Indicações/ Conselhos	Descongele os morangos ou outros. Fruta numa taça com tampa. Mexer com cuidado uma vez após metade do tempo.

Sobre como descongelar carne, aves e peixe leia o capítulo „Descongelar conforme o peso".

Cozer – é assim ...

- Para cozinhar alimentos utilize sempre (se não for indicado o contrário) uma forma própria para microondas com tampa.
  Os dados da cozedura referem-se ao alimento a temperatura de frigorífico. Em primeiro lugar, descongele os alimentos a serem cozinhados.

ⓘ ***Nota:*** *No caso de legumes ultracongelados (-18 °C, aprox. 100–1000 g) o tempo de cozedura pode encontrarse entre 5 e 15 minutos. Se necessário, oriente-se pelos dados da embalagem. Prepare os legumes, lavandoos.*

As indicações de preparação são importantes

- Preste atenção obrigatoriamente às diferentes indicações de preparação. Enquanto alguns alimentos necessitam da adição de líquidos (no caso de legumes, geralmente, 1 – 2 colheres de sopa por cada 100 g), por exemplo no caso de pepinos, cebolas, cogumelos e espinafres pode prescindir-se desta adição. Outros alimentos, pelo contrário, tem de ser revolvidos pelo menos uma vez.

Prestar atenção aos tempos de funcionamento

- Tal como na descongelação é especialmente importante o chamado „tempo de funcionamento". O equilíbrio da temperatura e a cozedura adicional devem perfazer sempre entre 5 a 10 minutos.
- Deixe o alimento durante este tempo de funcionamento no microondas desligado ou fora do aparelho.
- Pode temperar os legumes após o tempo de funcionamento ou adicionar, se necessário, ainda um pouco de manteiga.
- No caso de refeições embaladas ou refeições ultracongeladas oriente se pelos tempos indicados na embalagem relativos à preparação no microondas.
- Os dados na seguinte tabela são apenas valores de referência.

Alimento	Massas
Peso/Quantidade	125 g
Adição de líquido	600 ml de água
Watt/potência	500 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 5 min
Indicações para a preparação	Primeiro a 800 W ferver água (aprox. 7 min). Adicionar massas e cozersem cobrir.

Alimento	Arroz
Peso/Quantidade	100 g
Adição de líquido	300 ml de água
Watt/potência	600 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 3 – 4 min
Indicações para a preparação	Tempo de preparação depende do tipo de arroz. Arroz integral demora um pouco mais.

Alimento	Couve-flor
Peso/Quantidade	400 g
Adição de líquido	4 colheres de sopa água
Watt/potência	600 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 6 – 7 min
Indicações para a preparação	Os valores também são válidos para bróculos.

Alimento	Ervilhas
Peso/Quantidade	300 g
Adição de líquido	3 colheres de sopa água
Watt/potência	600 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 3 – 4 min
Indicações para a preparação	- -

Alimento	Espinafre
Peso/Quantidade	500 g
Adição de líquido	- -
Watt/potência	600 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 6 min
Indicações para a preparação	adicione um pouco de natas aos espinafres

Alimento	Cogumelos/ Champignons
Peso/Quantidade	400 g
Adição de líquido	- -
Watt/potência	600 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 5 – 6 min
Indicações para a preparação	Adicione antes da cozedura um pouco de manteiga para isso.

Alimento	filete de peixe
Peso/Quantidade	400 – 600 g
Adição de líquido	ver nota
Watt/potência	500 Watt
Tempo de cozedura em min.	aprox. 8 – 12 min
Indicações para a preparação	Por cada 100 g de peixe adicione 1 colher de sopa de água, Limão, caldo ou vinho.

Grelhar – é assim ...

- Para todos os processos de grelhar utilize o suporte em metal ❾. Coloque adicionalmente um grande prato resistente ao calor por baixo do suporte. Desta forma, são recolhidos o molho do assado/gordura, decocto e sujidade provocada pelo salpicos dos alimentos.
- A função de grelhar adequa-se, por exemplo, a fatias finas de carne, peixe, hambúrgueres, espetadas, salsichas ou frango. Mesmo tostas ou pães podem ser cozidos no grelhador (leia mais sobre este assunto „Conselhos") e podem ser feitas torradas gratinadas (p. ex. Hawaii).
- Pode seleccionar a função de grelhar directamente ou seleccionar alguns alimentos com as teclas de selecção rápida com as imagens do menu.
- Para alguns alimentos ou para o seu tipo de preparação existe também um processo combinado de cozedura e grelhado. Em ambas as funções possíveis o tempo de cozedura e de grelhar são efectuados com uma determinada duração. Sobre este assunto leia também o capítulo „Processo de cozeduragrelhar/combi".
- Prepare da forma convencional os alimentos que pretende grelhar. Primeiro, retire as escamas do peixe e a tripa. Temperar aves com condimentos e cozinhar as coxas de frango sempre primeiro do lado direito.
- Vire os alimentos após o primero tempo de cozedura.
  O valor 1 corresponde ao tempo do primeiro lado, o valor 2 ao segundo, o outro lado.

ⓘ ***Nota:*** *Para ambos os tempos indique o primeiro e o segundo lado obrigatoriamente em separado.*

No caso dos valores indicados em seguida pode haver desvios. Estes são condicionados por diferentes factores (como p. ex. temperatura, forma)

Alimento	2 bifes de peru 400 g
Função de	grelhar
Tempo (1º lado) em min	aprox. 12 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 10 min

Alimento	2 coxas de frango 500 g
Função de	grelhar
Tempo (1º lado) em min	aprox. 8 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 7 min

Alimento	2 espetadas 400 g
Função de	grelhar
Tempo (1º lado) em min	aprox. 12 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 12 min

Alimento	2 trutas 400 g
Função	Combi 2
Tempo (1º lado) em min	aprox. 8 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 7 min

Alimento	4 hambúrgueres 600 g
Função	Combi 2
Tempo (1º lado) em min	aprox. 12 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 8 min

Alimento	2 costeletas do cachaço 600 g
Função	Função de
Tempo (1º lado) em min	aprox. 15 min
Função de	grelhar
Tempo (2º lado) em min	aprox. 13 min

Louça adequada

Para descongelar, cozinhar, etc. utilize sempre formas ou recipientes próprios para microondas. Na maioria dos casos, existem formas de vidro próprias para cozinhar. Adquira louça própria para microondas em diferentes tamanhos e com tampa.

Cozer pãezinhos estaladiços

Com a função de grelhar do seu microondas pode cozer de forma estaladiça pãezinhos congelados. Humedeça os pãezinhos com um pouco de água antes de os descongelar. Coza os pãezinhos de acordo com a quantidade e tipo durante aprox. 2 minutos. Para que os pãezinhos também fiquem „frescos" por fora recomendamos que corte os pãezinhos após o primeiro processo de grelhar e volte a cozê-los durante um minuto, vire-os e coza-os durante mais um minuto.

Sugestões de receitas

Pizza

Ingredientes:
300 g massa preparada
200 g tomates
150 g cobertura (à discrição, p. ex.
presunto, salame, cogumelos)
50 g queijo raspado
Especiarias: manjerico, oregãos, tomilho,
sal, pimenta

Preparação:
Prepare a massa conforme as indicações do fabricante. Estenda a massa para o tamanho do crispy-pan. Unte o crispy-pan com um pouco de gordura e coloque a base da pizza por cima. Faça alguns furos na massa. Distribua os tomates com as especiarias na base da pizza. Coloque o cobertura desejado por cima. Para terminar cubra a pizza com queijo. Coloque a pizza por cima do suporte em metal no centro do prato rotativo e cozinhe com a regulação „pizza fresca" (P-3).

Gratinar sopa de cebola com queijo

Ingredientes para 4 pessoas:
300 g cebolas
30 g manteiga, sal, pimenta branca,
500 ml caldo de carne instantâneo
125 ml vinho branco seco
2 fatias de pão tostado
2 fatias de Gouda

Preparação:
Descasque as cebolas e corte-as em rodelas. Adicione à manteiga e à pimenta num recipiente próprio para micro-ondas, o caldo de carne e cozinhar com tampa durante 12–15 minutos a 800 Watt. Adicione, em seguida, o vinho branco e tempere. Corte o pão torrado em pequenos quadrados. Coloque a sopa de cebola em 4 malgas de sopa e distribua os quadrados de pão por cima. Por cima coloque ainda meia fatia de queijo. Coloque as 4 malgas no prato rotativo e leve a gratinar com a função de grelhar durante aprox. 10 minutos.

Ensopado de lentilhas

Ingredientes:
200 g lentilhas secas
50 g toucinho entremeado
125 g entremeada
1 molho de julianas
500 ml de água
1 folha de loureiro
250 g de batatas
2 chouriços fumados
Condimentos: sal, pimenta, vinagre, açúcar

Preparação:
Deixe as lentilhas a amolecer durante a noite em água abundante. Lave as julianas e corte-as em partes pequenas. Temperar a carne e o toucinho. Coloque as lentilhas escorridas com 500 ml de água, bem como a carne, toucinho, julianas e a folha de loureiro num recipiente próprio para microondas. Coloque a tampa e deixe cozinhar durante 10–12 minutos a 600 Watt. Entretanto, descasque, lave e corte em quadrados as batatas e corte o chouriço em fatias. Adicionar as batatas em qua-drados e as fatias de chouriço ao estufado e misturar bem. Deixar cozinhar com a tampa durante aprox. 18 minutos a 500 Watt. De seguida, temperar com os condimentos.

Gratinar couve-flor com queijo

Ingredientes:
500 g couve-flor lavada
250 ml de água
sal
1 colher de sopa de farinha maizena
2 claras de ovo
2 gemas de ovo
1 copo de natas (200 ml)
2 colheres de sopa de rolos de cebolinha fresca,
1 pitada de pimenta Cayenne
150 g fiambre cru (magro)
50 g de queijo Emmental ralado

Preparação:
Corte a couve-flor em pedacinhos e coloque-os num recipiente próprio para microondas com 250 ml de água e sal. Deixar a cozinhar com tampa durante aprox. 5 minutos a uma potência de 800 Watt. Em seguida, verter e recolher o decocto. Misture a farinha maizena no molho e adicione-o ao decocto. Deixar levantar fervura a uma potência de 800 Watt durante aprox. 2 a 3 minutos, mexendo várias vezes. Adicionar a gema do ovo, cebolinha fresca e pimenta Cayenne, bater a clara do ovo e colocar por baixo com cuidado. Coloque agora a couve-flor e o fiambre (em fatias) num forma plana de soufflé, em seguida adicione o molho e polvilhe com queijo. Deixar cozinhar e gratinar com grelhar/combi „C-1“ a 500 Watt durante 18–22 minutos.

Soufflé de macarrão e carne picada com brócolos

Ingredientes:
150 g de macarrão, 500 ml de água
1 colher de chá de sal, 1 cebola, 1 dente de alho
20 g de manteiga, 300 g de carne picada „em metade"
1 pacote de puré de tomate com ervas (aprox. 350 g)
400 g de bróculos, 4 colheres de sopa de água
1 copo de natas ácidas (200 g)
150 g fatias Gouda médias
Especiarias: sal, pimenta

Preparação:
Coloque 500 ml de água com 1 colher de chá de sal num recipiente com tampa próprio para microondas e coloque-o a cozinhar durante aprox. 10 minutos com a potência de 800 Watt. De seguida, adicionar o macarrão e deixar a cozinhar durante 3 – 5 minutos a 600 Watt e outros 3 – 5 minutos a 300 Watt. Colocar posteriormente num coador e escorrer. Estufar agora a cebola e o dente de alho com a manteiga num recipiente próprio para microondas durante aprox. 4 – 5 minutos a 600 Watt. Adicione então o picado e o puré de tomate – deixe cozinhar tudo por mais 8 – 10 minutos a 600 Watt. Mexer 3/4 do copo de natas ácidas e temperar com sal e pimenta. Lave os bróculos e colo-que-os com 4 colheres de sopa de água num recipiente próprio para microondas. Cozinhar com tampa durante aprox. 5 minutos com tampa a 800 Watt e escorrer em seguida. Colocar e misturar o macarrão, legumes e picado numa forma de soufflé. Distribua o 1/4 restante de natas ácidas por cima e cubra todo com fatias de queijo.Deixar cozinhar e gratinar com grelhar/combi „C-2" a 500 Watt durante aprox. 16 – 18 minutos.

Lombo de porco com cogumelos em molho de pimento picante

Ingredientes:
4 lombos de porco com aprox. 150 g
350 g de cogumelos brancoss
150 g de toucinho entremeado
2 copos de natas (400 ml)
2 colheres de sopa de polpa de tomate
Especiarias: sal, pimenta, pimento

Preparação:
Tempere os lombos de porco e colo-que-os numa forma plana de soufflé. Lavar, cortar em dois os cogumelos e colocar com o toucinho na forma de soufflé. Misturar num recipiente próprio para microondas as natas, polpa de tomate e pimento e deixar levantar fervura a 600 Watt durante aprox. 5 – 6 minutos. De seguida verta este molho por cima dos lombos. Deixar cozinhar e gratinar com grelhar/combi „C-2" a 300 Watt durante aprox. 20 – 22 minutos.

Gratinado de batata

Ingredientes:
1000 g de batatas
Gordura (para untar a forma)
2 colheres de sopa de pão ralado
1 copo de natas (200 ml)
50 g de queijo Emmental ralado
Manteiga (flocos)
Especiarias: sal, pimenta

Preparação:
Depois de descascar e lavar, corte as batatas em fatias finas e tempere-as. Unte uma forma de soufflé, coloque as fatias de batatas por camadas e verta as natas por cima. De seguida, polvilhe com queijo e pão ralado e coloque os flocos de manteiga por cima. Deixar gratinar com grelhar/combi „C-1" a 500 Watt durante aprox. 20 minutos.

Fricassé de frango

Ingredientes:
1 frango (aprox. 1000 g)
300 g cogumelos
500 g de espargos
250 ml caldo de carne instantâneo
100 ml de natas
2 pacote de molho branco (instantâneo)
1 colheres de sopa de vinho branco
Especiarias: sal, pimenta, noz-moscada

Preparação:
Polvilhe o frango com sal e coloque-o num recipiente próprio para micro-ondas. Deixar cozinhar com a tampa durante aprox. 16–18 minutos a 800 Watt. Lavar e cortar em dois os cogumelos, descascar os espargos e cortá-los em pedaços com 2 a 3 cm de comprimento. Retire a pele e os ossos do frango e corte a carne em pedaços pequenos.
Coloque o caldo de carne, a carne de frango, os espargos e os cogumelos num recipiente próprio para microondas. Aquecer com tampa a 600 Watt durante aprox. 13–15 minuto, mexendo ocasionalmente. Agora misturar as natas e o tempero em pó e deixar levantar fervura mais 5–6 minutos a 600 Watt. Tempere com vinho verde, sal, pimenta e noz-moscada.

Sopa de frango com legumes

Ingredientes:
400 g de filetes de peito de frango
1 courgete pequena
1 pequeno pimento verde
125 ml caldo de carne instantâneo
200 g alho-porro
150 g couve-rábano
150 g aipo
2 colheres de sopa de Crème fraîche
50 g queijo fresco com ervas

Preparação:
Lave os legumes. Cortar o alho-porro, a couve-rábano e aipo em rodelas finas. Colocar numa forma com tampa própria para microondas durante aprox. 6–8 minutos a 600 Watt. Corte os filetes de peito de frango em partes pequenas, a courgete em metade e tempere com pimento e adicione na forma o caldo de frango quente juntamente com os restantes ingredientes. Cozinhar com tampa a 600 Watt durante aprox. 12–15 minutos, mexendo ocasionalmente. De seguida, misturar Crème fraîche e o queijo fresco com ervas.

Almôndegas de toucinho ou de pão

Ingredientes para 4 almôndegas:
4 pães de trigo
1/2 c. ch. de sal
150 ml de leite
40 g de manteiga
3 ovos
2 – 3 colheres de sopa de pão ralado
2 – 3 colheres de sopa de salsa picada
30 g de toucinho aos quadradinhos
(para almôndegas de toucinho)

Preparação:
Corte os pães em partes pequenas e polvilhe-os com sal. Aqueça o leite numa forma própria para microondas (a 800 Watt durante aprox. 2 – 4 minutos), verta, em seguida, por cima dos pães e tudo fica assim durante aprox. 15 minutos.
Bater a manteiga e os ovos, adicionar os pães ensopados com o pão ralado e a salsa e unir tudo numa massa (nota: para almôndegas de toucinho misturar o toucinho em quadradinhos). Humedeça as suas mãos e dê forma a 4 almôndegas grandes, que mergulha brevemente em água fria. Cozinhar com tampa a 500 Watt durante aprox. 6-8 minutos, após os quais as almôndegas estão prontas a servir.

Molho claro

Ingredientes:
40 g de farinha
30 g de manteiga
250 ml caldo
instantâneo
250 ml de leite
Especiarias: sal, pimenta branca, açúcar

Preparação:
Coloque farinha, manteiga, o caldo quente e leite numa forma própria para microondas, misture bem e deixe cozinhar a uma potência de 800 Watt durante aprox. 4–5 minutos mexendo energicamente. De seguida, cozinhar a 300 Watt durante mais 4–5 minutos. Voltar a mexer e temperar com condimentos.

Molho de baunilha

Ingredientes:
250 ml de leite
Miolo de 1/2 vagem de baunilha
1 copo de natas (250 ml)
2 colher de sopa de farinha maizena
3 c. s. de açúcar
1 gema de ovo

Preparação:
Misturar o leite, miolo de baunilha, natas, farinha maizena e açúcar numa forma própria para microondas. Deixar levantar fervura a 800 Watt durante aprox. 4–5 minutos, mexendo uma vez.
Mexa bem o molho pronto e misture-lhe gema de ovo.

Arroz doce

Ingredientes:
250 g de arroz doce
1 litro de leite
1 colher de chá de manteiga
40 g de açúcar, canela e açúcar
(para polvilhar) ou compota de fruta
Condimentos: sal

Preparação:
Coloque o arroz doce, leite, uma pitada de sal, manteiga e o açúcar numa forma grande própria para microondas. Deixar a cozinhar com tampa a uma potência de 800 Watt durante aprox. 10–12 minutos, mexendo em seguida e deixar inchar a apenas 100 Watt durante aprox. 20–22 min. De seguida, deixar repousar durante alguns minutos, mexendo em seguida e polvilhando a gosto com canela e açúcar ou adicionando compota de fruta.

Geleia de frutos vermelhos (com morangos e framboesas)

Ingredientes:
250 g de morangos ultracongelados
250 g de framboesas ultracongeladas
1 pacote de açúcar baunilhado
2 c. s. de açúcar
2 colher de sopa de farinha maizena

Preparação:
Misture em seguida a farinha maizena em 3 colheres de sopa de água. Coloque os frutos numa forma própria para microondas e descongele e aqueça com tampa a uma potência de 800 Watt durante aprox. 6–8 minutos. Em seguida, esmague um pouco os frutos e adicione açúcar baunilhado, açúcar e farinha maizena misturada. Terminar de cozinhar com tampa a 600 Watt durante aprox. 6–8 minutos. De seguida, colocar a geleia em taças de sobremesa e deixar arrefecer. Servir a geleia com o molho de baunilha descrito ...

Bom apetite!

Receitas sem qualquer compromisso de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complemente estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e bom apetite.

Índice por palavra

Alimentos ultracongelados 82
Anel do prato rotativo 67, 81
Anular/Stop 67, 75
Aquecimento automático 67, 77
Arroz 85, 94
Aves 77, 79, 84, 86
Batatas 69, 71, 77, 78, 89, 91
Bebidas 71, 77
Bloqueio para crianças 80
Botão rotativo 67, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80
Chouriço 77, 79, 83, 89
Cogumelos 84, 85, 88, 90, 91
Couve-flor 85, 89
Crispy-pan 67, 73, 78, 81, 88
Descongelar conforme o peso 79
Descongelar conforme o tempo 80
Designação das peças 67
Eliminação 81
Entradas 77
Ervilhas 85
Espetadas 86, 87
Espinafre 85
Fatias de chouriço 89
Filete de peixe 86
Função de economização de energia 80
Função de grelhar 76, 78, 79, 86, 87, 88
Função de memória 76, 80
Função de protecção por controlomagnético 80
Função de sinal sonoro 80
Grelhar/combi 67, 78, 79, 89, 90, 91
Hambúrgueres 72, 78, 86, 87
Início rápido 67, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81
Início/início rápido 67, 78
Legumes/fruta 77, 78
Limpeza e tratamento 81
Louça de cozinha 73
Manteiga 84, 85, 88, 90, 91, 92, 93, 94
Massas 85
Memória 67, 76, 80
Menu automático 69, 70, 77
Modo de 12 horas 73
Modo de 24 horas 73
Morangos 84, 94
Pãezinhos 78, 83, 87
Pão 83, 88, 91, 92
Peixe 77, 78, 79, 84, 86
Pesagem automática 67
Peso dos alimentos 77
Pizza 67, 77, 78, 79, 88
Porco 77, 90
Potência 67, 68, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 85, 86, 89, 90, 93, 94
Potência do microondas 68, 74, 76, 78, 79, 80
Prato rotativo 67, 69, 70, 78, 81, 88
Predefinições 67, 76
Processo de cozedura 75, 77, 78, 80
Queijo 83, 88, 89, 90, 91, 92
Radiação de microondas 68
Raios das microondas 71
Relógio 67, 73, 74, 76, 80
Sugestões de receitas 88, 94
Suporte em metal 67, 73, 78, 86, 88
Tecla descongelar 67
Teclas/regulador do painel de controlo 67
Tempo de cozedura 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 83, 84, 85, 86
Temporizador 67, 74
Torta de chantilly 83
Trutas 87
Utensílios de cozinha 70, 71
Vitela 77

IB_KH1106_E23715_PT 14.07.2008 13:24 Uhr Seite 96